

Ravintola Pyysaaren historiikki

Hanna Ek, Sara Sirkiä

Opinnäytetyö

Ravintola Pyysaaren historiikki

RHM21

2014



Tekijä tai tekijät Hanna Ek, Sara Sirkiä	Ryhmätunnus tai aloitusvuosi RHM 21
Raportin nimi Ravintola Pyysaaren historiikki	Sivu- ja liitesivumäärä 62+58
Opettajat tai ohjaajat Elina Levänen, Marjaana Mäkelä, Eeva Puhakainen	
<p>Tämän opinnäytetyön aiheena on Itä-Helsingissä sijaitsevan Ravintola Pyysaaren historiikki. Työn toimeksiantajana on ravintolan omistava Helsingin Työväen Pursiseura ry.</p> <p>Toiminnallinen opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta: raportista ja liitteenä olevasta produktista.</p> <p>Tietoperusta esittelee aiheen, tutkimusmenetelmän ja kirjoitusprosessin. Produktiossa kartoittaa Ravintola Pyysaaren historiaa sen perustamisesta tähän päivään ja etenee historiikille tyypillisesti kronologisessa järjestyksessä.</p> <p>Historiikkiin kerättiin aineistoa kirjallisista ja kuvallisista lähteistä sekä haastattelemalla toimintaan eri aikakausina vaikuttaneita pursiseuran jäseniä ja ravintolan henkilökuntaa.</p> <p>Tavoitteena oli laatia kattava ja helposti lähestyttävä kooste ravintolan vaiheista eri vuosikymmenien aikana.</p> <p>Työn idean ja toteutuksen välinen aikajänne oli noin yksi vuosi.</p> <p>Kun päätavoitteena oli perehtyä historiikin tekemisen vaiheisiin ja siirtää se käytäntöön, voitiin havaita systemaattisen ja loogisen arkistoinnin olevan ensiarvoisen tärkeää materiaalin tiedonkeruun ja projektinhallinnan kannalta.</p> <p>Jatkotutkimusaiheena voidaan pitää pursiseuran alueen infrastruktuurin kehityksen vaikutusta ravintolan asiakasvolyyymiin ja -profiiliin tulevana vuosina.</p>	
Asiasanat historiikki, Ravintola Pyysaari, Helsingin Työväen Pursiseura ry	



HAAGA-HELIA

University of Applied Sciences

Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

Abstract

27.2.2014

Authors Hanna Ek, Sara Sirkiä	Group or year of entry RHM21
The title of thesis Chronicle of Restaurant Pyysaari	Number of pages and appendices 62+58
Supervisor(s) Elina Levänen, Marjaana Mäkelä, Eeva Puhakainen	
<p>The subject of this thesis is Chronicle of Restaurant Pyysaari, situated in East Helsinki. The Employer for this thesis is Helsinki Workers Yacht Club who is the owner of the restaurant.</p> <p>Thesis is functional and consists of two parts: a written report and the product included.</p> <p>Knowledge bases introduces the employer of the thesis, the method used and the writing process. The product surveys the history of Restaurant Pyysaari from its early days until the present time.</p> <p>Material for the chronicle was collected from written as well as image sources and by interviewing people who has had an influence on functions in the restaurant, both members of the Yacht Club and staff in different eras.</p> <p>The aim was to draw up a comprehensive yet easily approachable narration of the restaurant over the decades.</p> <p>The time span from the idea to implementation was one year.</p> <p>As the main objective was to familiarize with the steps of making a chronicle and transfer the knowledge into action, the importance of systematic and logical archiving in order to collect the material and manage the project was noticeable.</p> <p>Suggestion for a follow-up research is to examine the influence of the development in the surrounding district over the profile and volume of the customers in the restaurant in years to come.</p>	
Key words chronicle, Restaurant Pyysaari, Helsinki Workers Yacht Club	

Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Helsingin Työväen Pursiseura ry.....	3
2.1	Pursiseuran alkuvaiheita	4
2.2	Ravintola Pyysaaren perustaminen	6
2.3	Ravintolan kehitys 1960-luvulta uudelle vuosituhannele.....	8
2.3.1	1970-luku	11
2.3.2	1980-luku	12
2.3.3	1990-luku	15
2.3.4	2000-luku	16
2.3.5	Ravintolan nykytilanne.....	18
2.4	Toimintaympäristö	20
3	Suomalainen ravintolaelämä	21
3.1	Ravintolakulttuurin muutokset 1950-luvulta vuosituhanneen vaihteeseen	21
3.2	Anniskelulainsäädännön vaikutukset.....	23
4	Historiikki	27
4.1	Historiikin laatimisen työkaluja	27
4.2	Tiedonkeruumenetelmät	28
4.3	Historiikin kirjoitusprosessi	28
4.4	Lähteet ja niiden käsitteleminen	31
5	Produktin toteutus.....	34
5.1	Lähteet ja tiedonhankinta	36
5.2	Haastattelut.....	41
5.3	Valokuvat.....	44
5.4	Kirjoitusprosessi	45
6	Pohdinta.....	50
	Lähteet.....	55
	Liitteet	62
	Liite 1. Ravintola Pyysaaren ravintolanhoitajat vuosina 1952–2013.....	62

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on tutkia Helsingin Työväen Pursiseuran kerhoravintolan, Ravintola Pyysaaren historiaa sen perustamisvuodesta 1952 alkaen. Tavoitteena on laatia materiaalin pohjalta kattava ja helposti lähestyttävä kooste ravintolan värikäistä vaiheista. Ravintola- ja palvelukulttuurin muovautuminen eri vuosikymmenien aikana sekä alkoholilainsäädäntö ja sen vaikutukset liiketoimintaan ovat viitekehystenä ravintolan historiaa kartoitettaessa.

Pyysaaren tarina on kirjoitettu nykyisille ja tuleville pursiseuran jäsenille sekä ravintolan asiakkaille kunnioituksesta perinteikkään ravintolan historiaa kohtaan.

Ravintola on osa molempien kirjoittajien omaa työhistoriaa. Hanna Ek on työskennellyt ravintolassa yhden kesän tarjoilijana, Sara Sirkiälle Pyysaari on tullut tutuksi jo lapsena vanhempien työpaikkana. Myöhemmin oma ammattitaito on hankittu tarjoilijana samassa ravintolassa ja työ jatkuu sukupolvenvaihdoksen myötä ravintolanhoitajana.

Kyseessä on produktityyppinen eli toiminnallinen opinnäytetyö, joka koostuu kahdesta osasta: raporttiosasta sekä produktista eli tässä tapauksessa historiikista. Raportin tietoperustassa esitellään toimeksiantaja, valotetaan pursiseuran historiaa aatteellisena yhdistyksenä ja urheiluseurana sekä sen roolia kerhoravintolan omistajana. Seuraavaksi kuvataan ravintola- ja palvelukulttuurin muutoksia Suomessa 1950-luvulta tähän päivään ja niiden nivoutumista aikansa alkoholilainsäädäntöön. Koska ravintolakulttuuri on aiheena laaja, on tietoperustassa keskitytty lähinnä niihin keskeisiin tapahtumiin, jotka tukevat Ravintola Pyysaaren tarinaa produktiosassa. Tietoperustassa määritellään historiikki tekstilajina sekä pohditaan eri lähteiden käyttöä ja lähdekritiikin merkitystä historiikin luotettavuuden kannalta. Lisäksi kuvataan historiikin kirjoitusprosessin vaiheet. Lopuksi kerrotaan koko produktin toteutuksesta askel askeleelta ja pohditaan työn onnistumista.

Produkti eli historiikki on oma tuotoksensa ja siinä ravintolan vaiheet käydään läpi pääosin kronologisessa aikajärjestyksessä, teemoittelua hyödyntäen. Historiikissa ravintolan tarinaa kuljetetaan pääasiassa pursiseuran jäsenten näkökulmasta. Yhdistyksen jäsenet ovat kerhoravintolan tärkein asiakasryhmä ja ilman pursiseuraa ei ravintolaakaan olisi

olemassa. Suomalaisen ravintolakulttuurin käänteet ja etenkin anniskelulainsäädännön vaikutus ravintolan toimintaan sidotaan työntekijän näkökulmaan aiheesta. Produktissa on käytetty runsaasti saatua kuvamateriaalia; valokuvia, esitteitä ja piirroksia.

Helsingin Työväen Pursiseuran historiaa on tallennettu pursiseuran julkaisemiin vuosikirjoihin ja toimintakertomuksiin sen perustamisesta lähtien, mutta seuran harjoittamasta ravintolatoiminnasta on kirjoitettua tietoa varsin vähän. Ravintola on kuitenkin olennainen osa sekä pursiseuran historiaa että alueellista kulttuuriperintöä ja se on merkittävä tulonlähde seuran toiminnan ylläpitämiseksi.

Historiikin kirjoittaminen on aiheellista tehdä nyt, kun muistitietoa alkuvaiheista on vielä tallella. Kirjallisen lähdemateriaalin lisäksi tietoa on kerätty haastatteleamalla eri vuosikymmeninä pursiseuran toimintaan osallistuneita henkilöitä. Myös ravintolan työntekijöitä ja pitkäaikaista ravintolanhoitajaa on haastateltu. Lisäksi on hyödynnetty museoiden arkistoista löytynyttä ajankuvaa eri muodoissa.

Ravintolan 60-vuotisjuhlavuoden yhteydessä pursiseuran toimesta järjestäytynyt työryhmä kartoitti kevättalvella 2012 ravintolan vaiheita eri vuosikymmenien aikana ja materiaalin pohjalta koottiin pienimuotoinen näyttely kesäksi ravintolatiloihin. Paljon jäi selvittämättä ja kirjoittajien kiinnostus aihetta kohtaan kasvoi. Kevättalvella 2013 ravintolan tiloissa sattunut tulipalo antoi lopullisen kipinän historiikin kirjoittamiseen. Tuli olisi levitessään voinut tuhota ravintolana toimivan huvilarakennuksen ohella siellä säilytettävät pursiseuran historiaan liittyvät materiaalit. Tiedon kerääminen ja kokoaminen yhteen tuntui entistä tärkeämmältä ja ajankohtaisemmalta.

Työn toimeksiantajana on Helsingin Työväen Pursiseura ry. Historiikki on katsaus yhdistyksen harjoittamaan liiketoimintaan. Ravintolan vaiheiden kokoaminen yhteen on toimeksiantajalle tärkeää, sillä vastaavaa työtä ei ole aikaisemmin tehty. Historiikista on tarkoitus koota kevään 2014 aikana yhdessä pursiseuran tiedotustoimikunnan kanssa julkaisukelpoinen nide, jota tullaan myymään tulevan kesäkauden aikana Pyysaaren ravintolassa. Toimeksiantajan pyynnöstä historiikkia ei julkaista tämän raportin liitteenä.

2 Helsingin Työväen Pursiseura ry

Ravintola Pyysaaren omistaa Helsingin Työväen Pursiseura ry, joka toimintansa toteuttamiseksi harjoittaa muun muassa ravintolatoimintaa omistamassaan kiinteistössä.

Helsingin Työväen Pursiseura ry (HTPS) on vuonna 1925 perustettu aatteellinen yhdistys, jonka kotisatama sijaitsee Itä-Helsingissä, Tullisaaren ulkoilupuiston yhteydessä sijaitsevassa Pyysaaressa. (Helsingin Työväen Pursiseura, 2014a.) Laajasalon lisäksi lähimpiä naapurikaupunginosia ovat salmen toisella puolella sijaitsevat Kulosaari ja Herttoniemenrannan uusi asuinalue. Pyysaaresta on linnuntietä matkaa Helsingin keskustaan Kauppatorille alle viisi kilometriä. Maitse saareen pääsee ainoastaan Itäväylää pitkin Herttoniemen ja Laajasalon kautta, joten matka keskustasta on noin viisitoista kilometriä. (Helsinginseutu, 2011.)

Pursiseuran jäsenmäärä oli vuonna 2012 yhteensä 460 jäsentä ja veneitä oli rekisteriin merkittynä 179 (Helsingin Työväen Pursiseura 2013, 22). Seura on toiminut Pyysaaressa jo 1930-luvusta lähtien ja se omistaa saaressa olevat kiinteistöt. Tontin omistaa Helsingin kaupunki, jonka kanssa pursiseura on solminut pitkäaikaisen vuokrasopimuksen vuoteen 2020 asti. (Liikuntavirasto.)

Jokaisella jäsenmaksun maksaneella aikuisjäsenellä on mahdollisuus vaikuttaa seuran toimintaan osallistumalla kahdesti vuodessa pidettäviin varsinaisiin kokouksiin. Syyskokouksessa valitaan yhdistyksen johtokunta ja puheenjohtaja sekä päätetään muista tarvittavista toimikunnista. Käytännössä seuran toimintaa ohjaa ja valvoo johtokunta, jonka keskeisimpiä hallintohenkilöitä ovat puheenjohtajan lisäksi sihteeri ja taloudenhoitaja. (Helsingin Työväen Pursiseura, 2014b.)

Patentti- ja rekisterihallituksen ylläpitämässä yhdistysrekisterissä oli vuonna 2013 rekisteröitynä yhteensä noin 135 000 yhdistystä (Patentti- ja rekisterihallitus). Yhdistystoiminta on Suomessa aktiivista ja vuonna 2004 tehty tutkimus osoitti, että 75 prosenttia suomalaisista on ainakin yhden yhdistyksen jäsen (Kansan Sivistystyön liitto, 2013).

Yhdistystoiminta perustuu haluun tehdä asioita yhdessä jonkin asian puitteissa. Toiminta on aatteellista ja sen perustana on yhdistyksen toiminta-ajatus. Aatteellisuuden määri-

telmä on väljä ja käytännössä sillä tarkoitetaan arkista toimintaa yhteisöä hyödyttävien asioiden parissa. Yhdistyksissä tehdään paljon vapaaehtoistyötä, josta ei makseta palkkaa ja talkootyöllä voidaan vaikuttaa yhdistyksen kuluihin. Yleishyödyllisen yhdistyksen tavoitteena ei ole taloudellisen hyödyn hankkiminen jäsenilleen, mutta toimintansa ylläpitämiseksi ja rahoittamiseksi yhdistys voi harjoittaa valitsemaansa liiketoimintaa. (Kansan Sivistystyön Liitto, 2013.)

2.1 Pursiseuran alkuvaiheita

Työväen Pursiseuran, myöhemmin Helsingin Työväen Pursiseura ry:n perustaminen Helsinkiin vuonna 1925 oli aikansa merkkitapa. Tuohon aikaan kaupungissa vaikutti Suomen Purjehtijaliiton alaisina jo monta alan erikoisseuraa, mutta työväen keskuuteen perustettava purjehdusseura oli jotakin aivan uutta. Uusi tulokas liittyi saman tien Työväen Urheiluliittoon (TUL) ja otti siten heti selkeän suunnan toiminnalleen. Työväen Urheiluliitossa asiaan suhtauduttiin hieman varauksella, sillä purjehdusta pidettiin vielä tuolloin ainoastaan varakkaiden huvina, eikä se oikein sopinut mielikuvaan työläisurheilusta. Työväen Pursiseuran (TPS) perustajien tarkoituksena oli tavoittaa harrastajia lähinnä työväen piiristä ja opastaa purjehdukseen liittyvissä asioissa aiheesta kiinnostuneita. Perustajien oli hanketta toteuttaessaan otettava huomioon omat resurssit ja perustamiseen liittyvä taloudellinen puoli, mutta toiminnan käynnistäminen koettiin tärkeäksi. Asiasta kiinnostuneita oli paljon ja ensimmäisen vuoden jäsenluku oli 114 jäsentä. (Forsten 1955, 11.)

Seuran perustamiskokous pidettiin 25.5.1925. Sitä seurasi ripeästi kesäkuun alussa seuraava kokous, jossa hyväksyttiin seuran säännöt. Pursiseuran tarkoituksena oli herättää kiinnostusta merimiestaitoihin järjestämällä purjehduskilpailuja sekä harjoitus- ja yhteispurjehduksia. Veneiden rakentamisen ja huollon ohella tavoitteena oli kehittää jäsenten veneilyyn liittyviä tietoja ja taitoja. (Nyman 1965, 13.)

Perustajien pyrkimyksenä oli tehdä työtä purjehdusurheilun hyväksi Työväen Urheiluliiton alaisuudessa ja hälventää työväestön ennakkoluuloja purjehdusta kohtaan. Edistystä tapahtui varsin nopeasti, kun purjehdus otettiin TUL:n urheiluojelmaan vuonna 1926

ja samalla perustettiin alan jaosto yhdyseleiseksi maassa toimiville työväen pursiseuroille. (Forsten 1955, 11–12.)

Innokas ja vilkas ilmapiiri vauhditti alkuvuosina seuran toimintaa. Alku oli lupaava, kun seura sai vuokratuksi Koirasaaren ja siellä olevat rakennukset majapaikakseen. Uusia jäseniä ja veneitä liittyi seuraan, mutta silloisesta alhaisesta palkkatasosta johtuen veneet olivat enimmäkseen käytettyinä ostettuja ja osittain vanhentuneita. Tämä ei kuitenkaan laimentanut innostusta vesilläoloa ja kilpailuja kohtaan. (Forsten 1955, 11.)

Aika Koirasaarella jäi lyhyeksi ja vuokrasopimuksen päättymisen jälkeen seura oli vuoden ilman tukikohtaa. Sopiva paikka löytyi vuonna 1930 Pyysaaresta, jossa seura aloitti toimintansa ostettuaan saarella sijaitsevan huvilan. (Glans 1955, 21; Pohjola, 9.)

Seura joutui ottamaan lainan rakennuksen hankkimiseen. Isosta velkataakasta selvitäkseen jäsenet osallistuivat ahkerasti erilaisiin talkootöihin ja varainkeruuseen. Aktiivinen huvitoimikunta onnistui keräämään rahaa järjestämällä iltamia ja muuta ohjelmaa. Seuralle myönnettiin arpajaislupa ja naistoimikunta perusti ompeluseuran, jossa tehtiin käsitöitä arpajaisvoitoiksi. Seuralle ostettua rakennusta, ”majaa” kunnostettiin talkoovoimin. Naiset antoivat oman panoksensa ottamalla vastuun rakennuksen siivouksesta ja ravintolan kuntoon laittamisesta. Anniskeluravintolasta ei tuossa vaiheessa ollut kyse, sillä kieltolaki oli vielä voimassa. (Glans 1955 9–10; Glans 1975, 34.)

Kolmekymmentäluvun pulavuodet ja työttömyys vaikuttivat seuran toimintaan ja monta vuotta oli hiljaiseloa. Talvisodan syttyminen vuonna 1939 ja sitä seurannut jatkosota keskeytti kilpailutoiminnan ja ravintolanpidon kokonaan. Sodan vauriot jäivät suhteellisen pieniksi Pyysaarella. Helsingin suurpommituksissa helmikuussa 1944 saaren rantaan pudonnut pommi vaurioitti majarakennusta ja ympäröivää maastoa, mutta telakka säilyi vahingoittumattomana. (Glans 1955, 23–27.)

Sodan jälkeen toiminta saatiin ripeästi alkuun. Työtä ja kunnostettavaa oli paljon, myös majarakennusta korjattiin. Seuran taloudellinen tilanne oli hyvä, sillä se oli vuoteen 1945 mennessä maksanut kaikki velkansa pois. Vuonna 1950 majarakennukseen saatiin

sähköt. Sitä seurasi puhelinliittymän hankkiminen seuralle vuonna 1952 ja samana vuonna aloitettiin bensiinin myynti veneilijöille saarella. (Glans 1955, 23–27.)

2.2 Ravintola Pyysaaren perustaminen

Virallisesti Ravintola Pyysaari aloitti toimintansa vuonna 1952, kun Helsingin Olympialaisiin saapuvien kisavieraiden kestitsemistä varten myönnettiin joukko uusia anniskelulupia. Kaupungilta saadun lainan avulla rakennus kunnostettiin sisältä kokonaan ja osittain ulkoa. Alun perin yksityisenä huvilana toimineeseen kerhorakennukseen jouduttiin tekemään merkittäviä muutoksia. Keittiöremontin lisäksi uusittiin ulkokäymälä ja ravintolalle rakennettiin varastotilat. (Glans 1975, 40; Pohjola, 10; Toimintakertomus 1952.)

Rakennustöihin palkattu urakoitsija ei saanut hoidettua hanketta loppuun, joten kunnostustyö tehtiin omin voimin valmiiksi. Ravintola avattiin vappuna 1952, mutta anniskelulupaa ei ehditty saada avajaisiin. A-oikeudet myönnettiin heinäkuussa juuri ennen olympialaisten alkua. (Glans 1975, 40.)

Odotukset olympialaisten kautta saatavista tuloista olivat yleisesti korkealla, mutta kaupungissa vierailevat turistit käyttivät luultua vähemmän rahaa palveluihin. Liiketaloudellisesti kisat olivat monille yrittäjille pettymys. (Sillanpää 2002, 89.) Olympiatoimikunnan turistivenejaosto oli velvoittanut pursiseuran sijoittamaan 150 ulkolaista turistivenettä seuran välittömään läheisyyteen, mutta yhtään venettä ei lopulta saapunut Pyysaareen. Toivotut tuotot jäi saamatta ja ravintolatoiminta jatkui vaisuna kauden loppuun saakka. (Anniskelulupa-anomus; Glans 1975, 40.)

Ravintolalle myönnetty anniskelulupa oli Akl kes III. (Hotelli- ja Ravintolamuseo) Luokittelu perustui silloin käytössä olleeseen järjestelmään, jossa ravintoloita jaettiin ryhmiin niiden käyttäjäkunnan perusteella. Jokainen ravintola jaettiin sekä anniskelukorvausryhmiin että anniskeluoikeusryhmiin. Anniskelukorvausryhmä kertoi anniskeluprosentin, jonka ravintola sai anniskelusta ja anniskeluoikeusryhmästä taas kävi ilmi, mitä juomia ravintolassa sai anniskella. (Sillanpää 2002, 245.)

Anniskelukorvausryhmässä korkeimmalla oli Valioluokka ja muut luokat merkittiin roomalaisilla kirjaimilla I-luokasta IV-luokkaan. Tästä jaottelusta luovuttiin vuonna 1972. Anniskelu-oikeusryhmiä oli vuonna 1952 käytössä viisi, joista A tarkoitti oikeutta anniskella kaikkia alkoholijuomia. Tämä luokitus on edelleen voimassa määriteltäessä anniskelu-oikeuksien laajuutta, mutta käytössä on ainoastaan A- ja B-oikeudet. (Sillanpää 2002, 245.)

Ravintola Pyysaaren kohdalla anniskelu-oikeuksissa oli lisäksi merkintä kl ja kes. Nämä tarkoittivat klubiravintolaa sekä vain kesäisin toiminnassa olevaa ravintolaa. Klubiravintoloissa alkoholin anniskelu oli sallittua ainoastaan yhdistyksen omille jäsenille ja kerhon ulkopuolisten asiakkaiden suhteen oli omat määräykset. Jäsenillä oli lupa tuoda ravintolaan korkeintaan kolme vierasta kerrallaan ja heidän käynnistään oli tehtävä merkintä vieraskirjaan. Määräys ei koskenut samaan perheeseen kuuluvia. Lisäksi suositeltiin, että jäsenet eivät ottaisi tavakseen kutsua paikkakuntalaisia ravintolaan. Tilan luovuttaminen ulkopuoliselle tai sen vuokraaminen oli kiellettyä. (Anniskelusopimus.)

Anniskelu-oikeuksien saaminen Pyysaaren ravintolaan edellytti vastuullisen ravintolanhoitajan palkkaamista. Ravintolanhoitajaksi palkattiin johtaja Esko U. Waarna (Liite 1.), jonka vastuulla oli ravintolan perustamiseen liittyvät tehtävät, kuten kalustohankinnat sekä henkilökunnan palkkaaminen. Myös raaka-aine- ja alkoholiostot sekä alkoholikirjanpito kuuluivat vastaavan hoitajan tehtäviin. (Työsopimus 1952.)

Sotavuosina ja sitä seuranneena aikana naisten määrä ravintola-alalla oli lisääntynyt. 1950-luvulle tultaessa ravintola-ala oli hyvin naisvaltainen ja heitä työskenteli yleisesti ravintoloiden esimiestehtävissä, erityisesti hovimestareina. (Sillanpää 2002, 84.) Pyysaaren ensimmäinen emäntä ja myöhemmin ravintolanhoitajat vuoteen 1976 asti olivat naisia. Ravintolatoiminnan alku oli pienimuotoista oman väen kestitystä, eikä pukukoodia ollut, asiakkaaksi pääsi vaikka työhaalareissa. (Mäkeläinen 2005, 10.) Saaren vahvistestarin tehtäviin kuului ravintolan huoltokuljetukset yhteysveneellä Kulosaaresta sekä bensanmyynti (Kanerva, K. 9.12.2013).

1950-luvulla kolmannen luokan ravintoloita pidettiin alemman keskiluokan paikkoina, joiden asiakaskunta varojen niukkuudesta huolimatta haki pientä hohtoa arkeensa. Ylei-

sesti näiden paikkojen katsottiin houkuttelevan humaltumistarkoituksessa olevia asiakkaita. (Sillanpää 2002, 104–105.) Alkoholimyynti oli yleensä sidottu ruokailuun, joten keskimäärin suomalaiset söivät melko usein ravintoloissa käydessään. Jotkut asiakkaat kokivat ruokailemisen pakkona, johon oli suostuttava, mikäli halusi nauttia alkoholia. 1950-luvulla ruokatuotteen osuus ravintoloiden kokonaismyynnistä oli noin 30 prosenttia. (Sillanpää 2002, 109.)

Taloudellisesti tiukoissa oloissa ravintolassa syöminen oli työväestölle ylellisyyttä, eikä Pyysaaressakaan ruokaa kovin paljon myyty. Alko seurasi ravintoloiden alkoholi- ja ruokamyynnin suhdetta ja emännän vastuulla oli huolehtia, ettei väkijuomien myynti kasvanut liian isoksi. (Mäkeläinen 2005, 10–11.) Pyysaaren ravintolassa ruokamyynti oli ensimmäisenä vuonna 20 prosenttia kokonaismyynnistä (Työväen Pursiseura ry, 1952).

1950-luvulla anniskeluravintoloiden ruokalistat muistuttivat paljon toisiaan. Asiakkaat eivät olleet kovin rohkeita kokeilemaan uusia makuja, joten listalta tilattiin tuttuja ruokia, kuten lihapullia, wieninleikettä tai sipulipihviä. Säilykehedelmät olivat suosittuja jälkiruokia. Ruokat tarjottiin yleensä vadilta, sillä lautastarjoilun ei katsottu sopivan hienoon ravintolaan. Yleensä vain baareissa tai ruokaloissa, joissa ei ollut anniskeluoikeuksia annokset tarjottiin lautasannoksina. (Sillanpää 2002, 106–109.) Pyysaaressa valmistettiin kotiruokatyyppisiä ruokia ja suosittuja olivat erilaiset makkararuokat ja läskisoosi, jotka tarjottiin lautastarjoiluna (Mäkeläinen 2005, 10–11).

2.3 Ravintolan kehitys 1960-luvulta uudelle vuosituhannele

Vuonna 1962 Pyysaareen saatiin vedettyä Kulosaaresta kunnallistekniikkaan liitetty vesijohto, mikä oleellisesti helpotti ravintolan toimintaa (Glans, 1975, 49). 1960-luvun puoliväliin saakka ravintola palveli ensisijaisesti pursiseuran jäseniä, sillä kerhoravintoloita koskeva määräys kerhon ulkopuolisista asiakkaista oli edelleen voimassa. Kuitenkin seuran järjestämien purjehduskisojen yhteydessä ravintola oli avoinna kaikille kisailijoille ja silloin paikka oli täynnä asiakkaita. (Vuorensyrjä, E. 9.12.2013.)

Pursiseuralaiset viihtyivät kerhoravintolassa vaihtelevasti ja toiminta pysyi pienimuotoisena. Osa jäsenistä ei poikennut ravintolassa koskaan ja erityisesti naiset vierastivat siel-

lä istumista. Ravintolan palveluja ei hyödynnetty, koska oma taloudellinen tilanne oli huono tai siksi, että ravintoloissa ei muutenkaan oltu totuttu käymään. (Kokkila, M. 27.11.2013; Valtonen, R. 4.11.2013.)

Tilanne oli sama muissakin ravintoloissa. Vuosina 1963–1969 suomalaisista miehistä noin puolet ja naisista yli 70 prosenttia ei käyttänyt ravintolapalveluja käytännössä katsoen lainkaan tai korkeintaan kerran vuodessa. Kerran viikossa ravintolassa vieraili 10 prosenttia miehistä ja naisista vain 3 prosenttia. Perheet söivät harvoin ravintolassa. (Sillanpää 2002, 122.)

1960-luvun puolivälin jälkeen Pyysaareen alkoi tulla seuran ulkopuolisia veneilijöitä asiakkaiksi, vaikka klubiravintoloita koskeva määräys vieraista oli vielä voimassa. Sääntöä ei noudatettu kirjaimellisesti ja ulkopuoliset asiakkaat toivat kaivattua lisätuloa ravintolalle ja sitä kautta seuralle. Ravintolan lisääntyneeseen suosioon vaikutti paikan kansanomaisuus ja mutkaton tunnelma, jota asiakkaat tuohon aikaan kaipasivat. Ovi-
miestä ei ollut, joten asiakaskunnan valvonta oli vaikeaa. (Kanerva, K. 9.12.2013.)

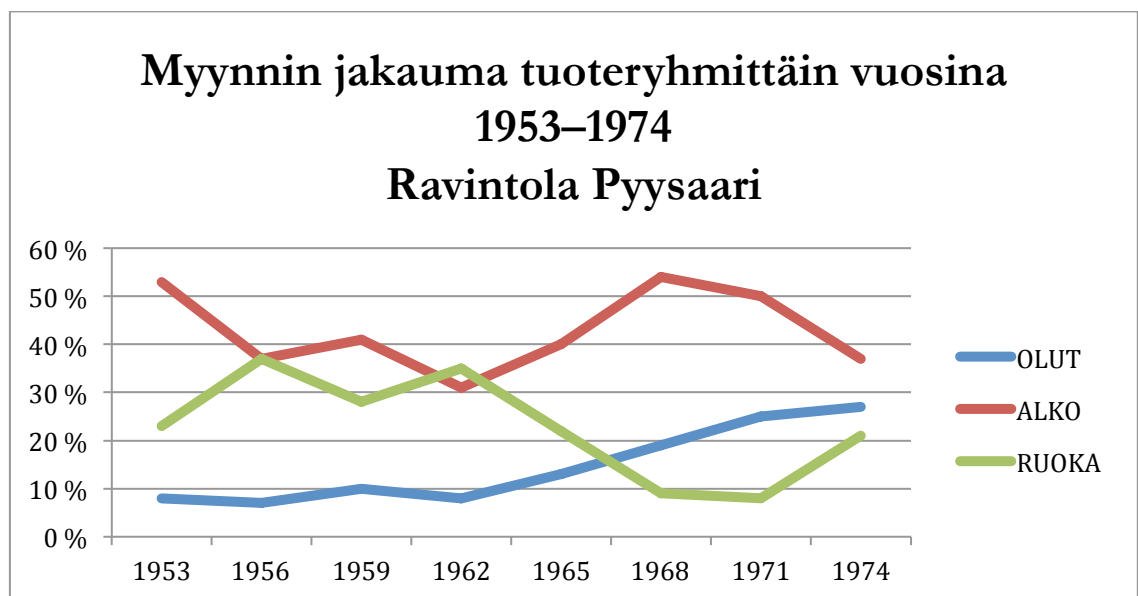
Vuonna 1963 Alko ilmoitti kirjelmässään, että ruoan ja juoman suhdetta on lievitetty, mikä tarkoitti, että ruokamyynnin osuutta kokonaisymynnistä ei enää seurattu yhtä tarkasti kuin aiemmin (Helsingin Työväen Pursiseura ry:n johtokunnan kokouspöytäkirja 23.1.1963).

Kuusikymmentäluvun alusta lähtien alkoholin myynti Pyysaareessa oli ollut kasvussa, kun taas ruokamyynti vastaavasti oli laskenut. Vuodesta 1962 vuoteen 1967 mennessä laskua oli 15 prosenttiyksikköä. Alkoholimyyntiin sisältyi väkevien juomien lisäksi viinit, joita Pyysaareessa ei käytännössä myyty lainkaan sekä Long Drink eli lonkero. Näiden lisäksi kokonaisymyynnissä eroteltiin savukkeet, makeiset ja muu sekalainen myynti, joiden osuus oli vähäinen. (Helsingin Työväen Pursiseura ry, 1962–1967.)

Vuosi 1962 oli eräänlainen käännekohtana ravintolan kehityksessä. Koko 1950-luvun ajan alkoholin myynti oli ollut laskujohteista. Kesän 1962 jälkeen ruokamyynti väheni ja samanaikaisesti alkoholin menekki kääntyi nousuun. (Helsingin Työväen Pursiseura ry, 1953–1974.)

Kehitys kulminoitui kesään 1973, jolloin ravintolan ruokamyynä oli ainoastaan 5 prosenttia kokonaismyynnistä. Käytännössä kauden myynti keskittyi pelkästään oluen ja alkoholin anniskeluun, sillä muun myynnin osuus tuona kesänä oli kahdeksan prosenttia. (Helsingin Työväen Pursiseura ry, 1973.)

Kostein ajanjakso sijoittuu vuosien 1968–1973 välille. Alle kymmenen vuotta kestänyt ajanjakso oli ajallisesti lyhyt, mutta leimasi ravintolan mainetta vuosikymmeniä eteenpäin (Kanerva, K. 9.12.2013; Manninen P. 18.11.2013). Kuvio 1. havainnollistaa myynnin jakaumaa myyntiryhmittäin vuosina 1953–1974.



Kuvio 1. Ravintola Pyysaaren myynnin jakauma tuoteryhmittäin 1953–1974

Alkoholin kulutuksen lisääntyminen oli ajan yleinen ilmiö. Suhtautuminen alkoholin käyttöön oli muuttunut vapaamielisemmäksi 1960-luvun lopulla ja alkoholi haluttiin tuoda osaksi arkipäivää. Uuden alkoholilain tuomat muutokset anniskelussa ja keski-oluen vapautuminen vuonna 1969 eivät yksistään vaikuttaneet kulutuksen kasvuun. Vuosina 1946–1955 syntyneet suuret ikäluokat tulivat 1970-luvun vaihteessa täysi-ikäisiksi ja muuttivat kaupunkeihin työn tai opiskelun perässä. Osittain tämän niin sanotun määrän sukupolven juomatavat olivat kapinointia vanhempaa ikäpolvea kohtaan, ja juominen oli erittäin humalahakuista. (Sillanpää 2002, 137–138.)

Vuonna 1969 voimaan tullut uusi alkoholilaki toi muutoksia myös anniskelusopimuksiin. Pyysaari säilytti voimassa olevat A-oikeudet, mutta sopimuksesta poistettiin klubi-ravintoloita koskeva määräys ulkopuolisista asiakkaista. Ravintola sai siis virallisesti palvelua kaikkia, myös seuran kuulumattomia asiakkaita. Samalla ravintolan luokitusta muutettiin johtokunnan tekemän anomuksen perusteella I-luokan ravintolaksi ja näin ravintolan saama korvaus anniskelusta kohosi. (Anniskelusopimus 1970.)

Toiminnan jatkuvuutta ajatellen iso helpotus oli anniskelusopimusten muuttuminen toistaiseksi voimassa oleviksi. Aikaisemmin luvat myönnettiin määräaikaisina kolmeksi vuodeksi kerrallaan. Alko oli voinut olla uusimatta määräaikaista sopimusta, vaikka ravintolan toiminnassa ei olisi ollut mitään huomautettavaa. Toistaiseksi voimassa olevat luvat oli mahdollista menettää, jos syyllistyi vakaviin anniskelurikkomuksiin. (Sillanpää 2002, 114.)

2.3.1 1970-luku

1970-luku oli yleisesti isojen uudistusten aikaa Pyysaarella. Uusi ylikulkuvene hankittiin vuonna 1972 ja veneettömien asiakkaiden oli mahdollista tulla ravintolaan. Kävijämäärät lisääntyivät ja meno oli välillä vauhdikasta. Juomatuote oli edelleen pääosassa ja lisääntynyt alkoholinkäyttö aiheutti järjestyshäiriöitä saarella. Vuonna 1974 johtokunta velvoitti ravintolan hankkimaan sisäänkäynnin yhteyteen ovimiehen järjestyksen ylläpidon varmistamiseksi. (Helsingin Työväen Pursiseura ry:n johtokunnan kokouspöytäkirja 4.4.1974; Pärssinen P. 1985, 24.)

Pursiseura oli pitkään neuvotellut kaupungin kanssa saaren laajennustöistä ja ne päätettiin aloittamaan kesällä 1970. Laajennustöiden rinnalla tarkoituksena oli rakentaa uusi telakka- ja huoltorakennus, jonka toiseen pätyyn tulisi ravintolan keittiö. Rakennustyöt päästiin aloittamaan vuonna 1977 ja uudisrakennus voitiin ottaa kokonaisuudessaan käyttöön vuonna 1979. Talkootunteja hankkeen läpiviemiseen oli kertynyt yhteensä 20 000. (Kanerva, K. 9.12.2013; Pärssinen P. 1985, 28–31.)

Uudisrakennukseen rakennettiin ravintolan keittiö ja vanhaa seuramajaa saneerattiin. Majarakennuksessa sijainnut vanha keittiö purettiin ja saliin saatiin 12 uutta asiakas-

paikkaa, joten asiakaspaikkoja tuli yhteensä 60. Uuteen rakennukseen sijoitettiin ravintolan WC-tilat. (Anniskelusopimus 1978; Kanerva, K. 9.12.2013; Pärssinen P. 1985, 28–31.)

Saarta siistittiin ja samalla ravintolaan toivottiin uutta ilmettä. Vuonna 1977 johtokunta esitti toiveen ravintolan liiketoiminnan kehittämistä ja edellisenä vuonna ravintolanhoitajana aloittanut hovimestari Pekka Manninen (Liite 1.) ryhtyi toteuttamaan hanketta. Asiakkaiden käyttäytymistä ohjattiin puuttumalla humalahakuiseen juomiseen aiempaa herkemmin ja joitakin varoituksia ja porttikieltoja jouduttiin antamaan. (Manninen, P. 12.11.2013.)

Uudistunut keittiö mahdollisti tehokkaamman ruoanvalmistuksen ja ruokamyynä lähti 1980-luvun vaihteessa lievään kasvuun. Ruokalista säilytettiin ennallaan, sillä perinteiset pihvit ja leikkeet olivat edelleen asiakkaiden suosiossa. Muutosta oli mahdotonta saada hetkessä aikaan, mutta pitkäjänteisen työn tuloksena ravintola vuosien varrella siistiytyi ja johtokunnan toive liiketoiminnan kehittämistä toteutui. (Manninen, P. 12.11.2013.)

1970-luvun lopulle asti ravintola oli palvellut asiakkaitaan vain sisätiloissa. Kesäravintolaan kaivattiin kovasti ulkoterassia ja kesällä 1979 ravintola sai Uudenmaan Lääninhallitukselta luvan laajentaa toimintaansa ulkotarjoilualueelle. Asiakaspaikkoja myönnettiin 20 ja anniskelu oli sallittua ainoastaan pöytäntarjoiluna. Anniskeluoikeuksissa oli erityisehtona, että ulkoalueella saa tarjoilla vain long drink- ja mallasjuomia. Luvat olisi ollut mahdollista saada täysmääräisinä koskemaan myös väkeviä juomia, mutta ravintolanhoitaja anoi tarkoituksella lupia ainoastaan miedoille juomille. Taustalla vaikutti edelleen johtokunnan toive ravintolan ilmeen kohotuksesta ja alkoholinkäyttöä pyrittiin hillitsemään rajoituksella. (Anniskelusopimus 1979; Manninen, P. 18.11.2013.)

2.3.2 1980-luku

1980-luku oli Pyysaaren ravintolassa tasaisen kasvun aikaa. Asiakasmäärät lisääntyivät vuosi vuodelta, kun veneilijät jakoivat toisilleen vinkkejä merenrantaravintoloista, joihin voisi rantautua omalla veneellä. Pursiseura oli jo 1960-luvun lopulla vuokrannut saares-

sa sijaitsevan bensa-aseman Shellille ja venetankkausasema toi lisää veneilijöitä saareen ja sitä kautta ravintolaan. (Toimintakertomus 1969, Manninen, P. 12.11.2013.)

Pyysaaren ravintolan valttina oli kansanomaisuus ja kohtuullinen hintataso. Ruokatuotteesta oli sana kiirinyt. Myös naisia alkoi käydä enemmän asiakkaina ja perheitä tuli ravintolaan ruokailemaan. Erityisesti pursiseuran jäsenet ryhtyivät käyttämään aktiivisesti ravintolan palveluja. (Manninen, P. 12.11.2013; Vuorensyrjä, E. 9.11.2013.)

Pursiseuran veneilykauteen kuuluu monta purjehduskilpailua ja merkittävien niistä on jo vuodesta 1949 lähtien järjestetty Emäsalon lenkki, jossa kisaajilla on ennen lähtöä mahdollisuus ruokailla ravintolassa. Yön yli purjehdittavan matkakisan osallistujahuippu oli vuonna 1985, kun matkaan lähti yhteensä 245 venettä. Jokaisessa veneessä on keskimäärin kolme miehistön jäsentä, joten 60-paikkaisen ravintolan kapasiteetti ylitettiin kisaviikonloppuna moninkertaisesti, vaikka kaikki kisaajat eivät ruokaileetkaan. (Helin 2009, 5; Manninen, P. 18.11.2013.)

Vuonna 1986 Pyysaari sai pitkään toivomansa kiinteän kulkuyhteyden mantereelle, kun kesäkuun lopulla valmistui ponttonisilta Laajasalon puolelle Tullisaaren (Pohjola, I. 1986, 4). Sillan rakentamisen ehtona oli, että sitä käytetään ainoastaan kevyen liikenteen tarkoituksiin ja ravintolan huoltokuljetukset hoidetaan jatkossakin veneellä Kulosaaren puolelta. Ponttonisillan länsipuoli varattiin ravintolan asiakkaiden vierasvenepaikoiksi. Siltayhteys mahdollisti kokonaan uuden asiakasryhmän Laajasalosta ja samalla alueen asukkaat saivat uuden ravintolan. (Ihalainen, J. 12.11.2013; Manninen, P. 18.11.2013.)

Joulukuussa 1986 johtokunta teki päätöksen ylikulkuveneiden henkilöliikenteen lopettamisesta, joten ulkopuolisten asiakkaiden oli jatkossa tultava saareen joko omalla veneellä tai mantereelta Laajasalosta. Tavarankuljetusmahdollisuus kuitenkin säilyi. 1990-luvulla ravintolan huoltokuljetuksia ryhdyttiin hoitamaan Tullisaaren kautta, kun Kulosaaren puolella oleva huoltolaituri todettiin käyttökelvottomaksi. (Helsingin Työväen Pursiseura ry:n johtokunnan pöytäkirja 1.12. 86.; Manninen, P. 18.11.2013.)

Lisääntyneet asiakasvirrat ja kasvanut liikevaihto helpotti yhdistyksen toimintaa. Ravintola ei varsinaisesti tuottanut voittoa, sillä siitä saatavat tulot käytettiin suoraan seuran

eri toimintoihin. Tällä perusteella valtiovarainministeriö myönsi seuralle vuosittain verovapauden. Lain mukaan yhteiskunnallisesti merkittävää toimintaa harjoittavat yleishyödylliset yhteisöt kuuluivat veronhuojennuksen piiriin, mutta verovapautta tuli erikseen hakea. (Valtiovarainministeriö, 1981; Villikka, M. 8.2.2014.)

Vuonna 1986 hakemus myöhästyi ja se jätettiin käsittelemättä. Seuraavan vuoden hakemus hylättiin ja päätöstä perusteltiin muun muassa sillä, että veronhuojennus haittaisi oleellisesti muita vastaavaa liiketoimintaa harjoittavia yrityksiä. (Valtiovarainministeriö, 1987.) Verovirasto määräsi harkintaveron vuoden 1986 osalta ja siihen yritettiin saada oikaisua. Harkintaverotuksessa elinkeinonharjoittajalle voitiin määrätä maksettavaksi kohtuulliseksi katsottu vero, vaikka voitto olisi jäänyt pieneksi tai tulos tappiolliseksi. (Villikka, M. 8.2.2014.)

Seuran verovirastolle lähettämässä vastineessa todettiin, että ravintola ei ole tuottanut voittoa eikä se kilpaile samassa sarjassa kaupungin varsinaisten liikeravintoloiden kanssa. Johtokunta korosti harkintaverotusta koskevassa vastineessaan kerhoravintolan toimivan ensisijaisesti jäsenten tukikohtana. Vastineesta huolimatta kunnallisverotus toimitettiin harkintaverotuksena. (Helsingin Työväen Pursiseura ry, 1987; Helsingin verovirasto, 1987.) Korkein hallinto-oikeus hylkäsi pursiseuran valituksen valtiovarainministeriön päätöksestä ja verovapaus menetettiin. (Korkein hallinto-oikeus, 1988.) Muutaman vuoden kuluttua harkintaverotuksesta luovuttiin kokonaan, eikä tuloveroa jouduttu maksamaan tappiollisesta liiketoiminnan tuloksesta. (Villikka, M. 8.2.2014.)

1980-luvun loppupuolen talouden nousukausi näkyi maltillisesti Pyysaaressa. Varallisuuden kasvun myötä veneiden koko suureni ja materiaalit vaihtuivat puusta lasikuiduksi. Kulutusjuhlien tavaramerkkiä, muskeliveneitä, ei kuitenkaan seuran laiturissa tai ravintolan vierasvenelaiturissa näkynyt. Ravintolan ruoka- ja juomatuotteessa ajan kuumimmat trendit eivät myöskään näkyneet, sillä kansanravintolan tunnelma haluttiin säilyttää ja hintataso pitää tavallisen palkansaajan ulottuvilla. (Ihalainen, J. 12.11.2013; Manninen, P. 18.11.2013.)

Kun elintaso nousi, kasvoi myös kokoliharuokien suosio ja 1980-luvun lopulla ne olivat suosituin ruokavalinta ravintoloissa (Sillanpää 2002, 204). Pyysaaren listalla olevat klas-

sikkoruoat kuten sipulipihvi ja lehtipihvi olivat kysyttyjä. 1980-luvun aikana ravintolan ruokamyynnin osuus nousi tasaisesti ja vuonna 1989 sen osuus oli 26 prosenttia ravintolan kokonaismyynnistä. (Ihalainen, J. 12.11.2013; Manninen, P. 18.11.2013)

2.3.3 1990-luku

Talouden nousukautta seurasi 1990-luvun alussa syvä lama, joka vaikutti erityisesti palveluelinkeinoon. Kotitalouksien ostovoiman heikkeneminen iski ankarasti ravintolalaan ja asiakasmäärät tippuivat monissa ravintoloissa. Laman seurauksena kasvoi etenkin niiden ihmisten joukko, jotka eivät lainkaan käyttäneet ravintolapalveluja. Nekin, joilla olisi ollut mahdollisuus käydä ravintoloissa saattoivat muuttaa kulutuskäyttäytymistään. Vuosina 1990–1993 hotelli- ja ravintola-alan kokonaistuotanto pieneni 10 prosenttia ja moni ravintola meni konkurssiin. (Sillanpää 2002, 209–211.)

Lama näkyi myös Pyysaarella, mutta pelastuksena voidaan pitää sitä, että ravintola ei ollut lähtenyt mukaan 1980-luvun kulutushuumaan. Kansanomainen oman rahan paikka oli jo ehtinyt saavuttaa kävijöiden suosion, joka ei sammunut synkimpinä lamavuosinaan. Myös pursiseuran jäsenet jatkoivat uskollisesti ravintolapalvelujen käyttämistä. Ravintolan liikevaihtoa onnistuttiin kasvattamaan vielä vuonna 1991, mutta vuosina 1992–1993 liikevaihto tippui 14,2 prosenttia. Toiminta ei kuitenkaan kääntynyt tappiolliseksi. (Manninen, P. 18.11.2013; Ravintolatoimikunta, 1994.)

1980-luvulla alkanut ruokamyynnin lisääntyminen jatkui tasaisesti laman aikana. Vuosina 1989–1995 nousua oli kuusi prosenttiyksikköä, kun samana ajanjaksona alkoholin myynti laski vastaavasti kuusi prosenttiyksikköä. Oluen myynti nousi lamavuosina huomattavasti ja huippuvuosi oli 1992, jolloin oluen osuus kokonaismyynnistä oli 48 prosenttia. (Manninen, P. 18.11.2013; Ravintolatoimikunta, 1994.)

Hieman ennen lamaa vuonna 1989 ravintola oli anonut terassialueen laajentamista ja lisääntyneet asiakaspaikat olivat kovassa käytössä lamavuosina, kun oluen myynti kasvoi merkittävästi. (Johtokunta 13.3.1989; Manninen, P. 18.11.2013.) A-oikeuksien puuttuminen terassilta aiheutti ihmetystä ja esimerkiksi ruoan yhteydessä ei voinut terassille tilata ruokaryppyä. Koska alkoholinkulutus oli ollut laskussa jo useampana vuonna ja

asiakkaat olivat alkaneet suosia siiderin kaltaisia mietoja juomia, terassille päätettiin anoa täysiiä A-oikeuksia kesällä 1994. Terassilla oli periaatteessa pöytiintarjoilu, mutta vapautuneemman anniskelulainsäädännön myötä asiakkaat ryhtyivät hakemaan juomia omatoimisesti tiskiltä. Käytännöksi muodostui itsepalvelun ja pöytiintarjoilun välimuoto. Ravintolan terassia laajennettiin vielä kertaalleen vuosituhanen vaihteessa ja nykyisin asiakaspaikkoja on 60. (Manninen, P. 18.11.2013; Sartti, S. 1992.)

1990-luvun puolivälin jälkeen alkanut talouden elpyminen vauhditti myös Pyysaaren toimintaa. Ravintolaelinkeino oli vapautunut tiukasta säätelystä ja samalla Pyysaaren asiakaskunta oli muuttunut. Ravintolasta oli tullut pariskuntien ja perheiden suosima pistäytymispaikka. 1990-luvun puolivälissä ravintola luopui vahtimestarin palkkaamisesta, sillä toimi oli käynyt tarpeettomaksi. (Manninen, P. 18.11.2013.)

1995 ravintolan tiloissa järjestettiin ensimmäistä kertaa taidenäyttely, jossa oli esillä taiteilija Sini Mannisen maalauksia. Hänen kädenjälkensä on näkynyt myöhemmin ravintolan ruokalistoissa ja muussa oheismateriaalissa. Näyttely sai positiivisen vastaanoton ja siitä lähtien ravintolassa on vuosittain ollut näytteillä eri taiteilijoiden töitä. (Manninen, P. 18.11.2013.)

Vuonna 1998 johtokunta esitti toivomuksen savuttomasta tilasta, mikä toteutui vasta vuoden 2000 tupakkalain yhteydessä, jolloin ravintolasalin kabinettitilasta tuli savuton. (Manninen, P. 18.11.2013; Työterveyslaitos 2013.)

Samana vuonna ravintolasalissa tehtiin ennen kauden alkua remontti, missä kokonaisuutensa muutettiin raikkaammaksi. Vanha baaritiski purettiin ja tilalle rakennettiin uusi tarjoilutiski työskentelytiloineen. Remontit olivat viimeinen silaus lähes kaksikymmentä vuotta kestäneelle ravintolatoiminnan kehittämiseksi. (Manninen, P. 18.11.2013; Pohjola I. 2000, 10.)

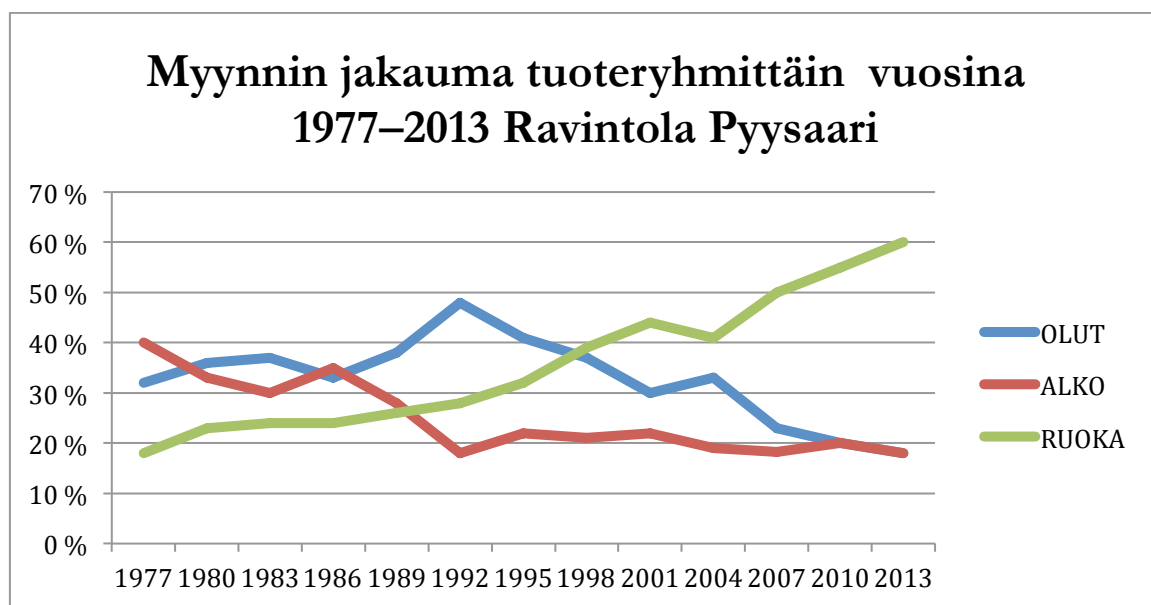
2.3.4 2000-luku

Vuosituhanen alussa pursiseura irtisanoi vuokrasopimuksen Shellin kanssa ja bensanmyynti lopetettiin Pyysaassa. Ravintolan asiakasvirtoihin tankkausaseman sulkeminen

ei kuitenkaan vaikuttanut, vaikka sitä mahdollisuutta ennalta pohdittiin. Terassista tuli entistä suositumpi ja vuosikymmenen puoliväliin saakka vallinneesta pöytiintarjoilun ja itsepalvelun muodostamasta sekasysteemistä luovuttiin lopullisesti vuonna 2004 tilanteen selkeyttämiseksi. Tuolloin terassilla siirryttiin pelkästään itsepalveluun ja sisätiloissa säilytettiin pöytiintarjoilu. Vuonna 2006 astui voimaan uusi tupakkalaki, joka kielsi tupakoinnin kokonaan ravintolan sisätiloissa ja ravintolasta tuli täysin savuton. (Manninen, P. 18.11.2013; Työsuojeluhallinto, 2013.)

Viimeisin ravintolaan tehty isompi remonti toteutettiin kevättälvella 2005, kun keittiön lattia ja kalusteita uusittiin. Laitehankintoja kausiravintolaan on tehty tarpeen vaatiessa, mutta remontin yhteydessä perusvarustelua parannettiin sekä kylmäsäilytystiloja lisättiin. (Manninen, P. 18.11.2013.)

Ravintola-asiakkaiden kulutustottumukset ovat viime vuosina olleet muutoksessa. Alkoholin ravintolamyynnin määrä on ollut laskussa ja samanaikaisesti ravintoloiden ruokamyynni on kasvanut. Vuonna 2012 anniskeluravintoloiden ruokamyynnin määrä kasvoi 2,6 %, kun alkoholimyynnin anniskelun määrä laski vastaavasti 3,8 %. (MaRa ry.) Kehitys on samansuuntainen myös Pyysaarella. (Kuvio 2.)



Kuvio 2. Ravintola Pyysaaren myynnin jakauma tuoteryhmittäin vuosina 1977–2013

Ruokailijoiden määrä on viimeisen kymmenen vuoden aikana Pyysaarella kasvanut ja vuodesta 2004 vuoteen 2013 mennessä ruokamyynnissä nousua on ollut 20 prosent-

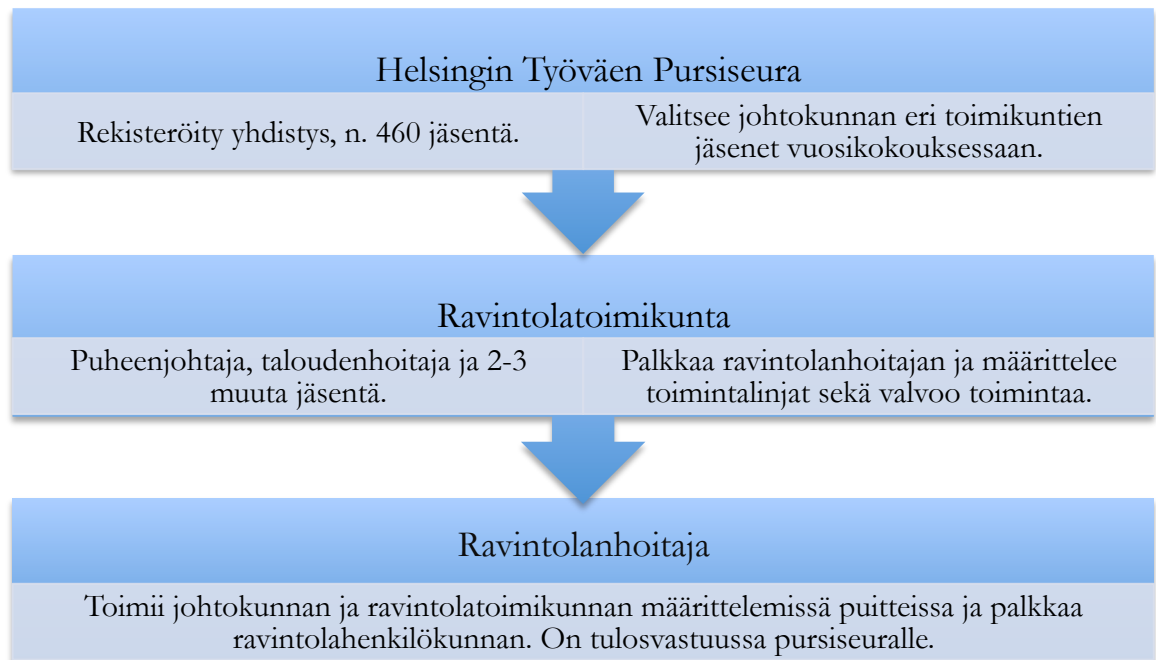
tiyksikköä. Vastaavasti alkoholin ja oluen menekki on kääntynyt laskuun. Pidemmällä ajanjaksolla tarkasteltuna ravintolan toiminta on kokenut täyskäännöksen ruokamyynnin lisääntymisestä johtuen. Vuodesta 1977 lähtien ruokamyynti on kivunnut alle 20 prosentista noin 60 prosenttiin. Alkoholimyynti on pysynyt suunnilleen samana 1990-luvun lamasta lähtien, mutta viinit ja siideri ovat väkevää alkoholia suositumpia. (Helsingin Työväen Pursiseura ry, 1977–2013.)

2.3.5 Ravintolan nykytilanne

Ravintola Pyysaari on perustamisestaan lähtien ollut Helsingin Työväen Pursiseuran omistuksessa. Aatteellisen yhdistyksen ensisijaisena tavoitteena ei ole voiton tai muun taloudellisen hyödyn hankkiminen jäsenilleen, mutta se voi tarkoituksenaan toteuttamiseksi harjoittaa valitsemaansa elinkeinotoimintaa. (Tilastokeskus 2012.) Helsingin Työväen Pursiseuran päätoimiala on Ravintolat (Yritys- ja yhteisötietojärjestelmä 2013). Yhdistyksen ravintolaohjesäännössä määritellään ravintolatoiminta seuraavanlaisesti:

Helsingin Työväen Pursiseura ry harjoittaa Pyysaarella kesäravintolatoimintaa seuran toiminnan rahoittamiseksi ja jäsenistön palvelemiseksi. Ravintola on avoin kaikille tarjoten siten myös seuraan kuulumattomille tilaisuuden tutustua veneilyyn ja pursiseuratoimintaan. (Ravintolatoimikunta, 2012.)

Ravintolan toiminnasta vastaa yhdistyksen ravintolatoimikunta yhdessä pursiseuran palkkaaman ravintolanhoitajan kanssa. Ravintolatoimikunta kehittää ravintolatoimintaa ja laatii vuosittaiset budjetit, sekä neuvottelee tulevista investoinneista yhdessä ravintolanhoitajan kanssa. Toimikuntaan kuuluu pursiseuran puheenjohtajan ja taloudenhoitajan lisäksi muita, tehtävästä kiinnostuneita jäseniä. (Helsingin Työväen Pursiseura 2012, 10; Manninen, P. 18.11.2013.) Kuvio 3. selventää Ravintola Pyysaaren organisaatiorakennetta:



Kuvio 3. Ravintola Pyysaaren organisaatiorakenne

Ravintolarakennus on yli sata vuotta vanha puuhuvila, joka on vuonna 1999 suojeltu asemakaavassa kulttuurihistoriallisesti arvokkaana rakennuksena (Björkman, J. 23.10.2013). Talo on alun perin ollut yksityinen huvila ja tiloja on remontoitu tarpeen vaatiessa. Miljöön onkin säilynyt pitkälti alkuperäisessä hengessä.

Pursiseuran jäsenet on tärkein asiakassegmentti. Muita asiakasryhmiä ovat muut veneilijät ja lähialueen asukkaat. Asiakaskunta on iältään suurimmaksi osaksi keski-ikäistä tai vanhempaa väkeä, mutta uutena ryhmänä on nuoret lapsiperheet. Asiakasmäärät ja vuotuinen liikevaihto ovat olleet viimeisen kymmenen vuoden ajan tasaisessa kasvussa. Koska kyseessä on selkeästi päivittäiskävijöiden suosiossa oleva oman rahan paikka, liikevaihto ei ole riippuvainen yritystilauksista. Vuonna 2008 alkanut kansainvälinen taantuma ei ole näkynyt Ravintola Pyysaaren toiminnassa, vaan kehitys on ollut nousujohteista. (Manninen, P. 18.11.2013.)

Pyysaaren maine on rakentunut pitkällä ajanjaksolla ja tieto ravintolasta on siirtynyt perinteisen puskaradion välityksellä veneilijöille ja alueen asukkaille. Sosiaalisen median vaikutus ravintolan tunnettuuden kannalta on viime vuosina kasvanut merkittävästi ja täysin uudet asiakasryhmät ovat sitä kautta löytäneet paikan. (Manninen, P. 18.11.2013.)

2.4 Toimintaympäristö

Tietokeskuksen mukaan Laajasalossa asuu noin 15 000 henkilöä. Alueella asuvien asuntokuntien tulotaso on Helsingin yleistä keskiarvoa korkeampi, noin 62 000 euroa vuodessa, joten toimintaympäristössä on paljon maksukykyistä asiakaskuntaa. Alueen ravintolapalvelut ovat vaatimattomat, vuonna 2010 vain 13 ravintolaa oli kirjattuna Tietokeskuksen tietoihin. (Tikkanen 2012, 164–167.)

Alueelle nousee kokonaan uusi kaupunginosa, Kruunuvuorenranta, jonka rakennustyöt on aloitettu vuonna 2012 ja arvioitu valmistumisajankohta on vuonna 2025. Kasvua asukaskantaan on odotettavissa 11 000 asukkaan verran. Kruunuvuorenranta sijaitsee vain muutaman kilometrin päässä Pyysaaresta. Kaupunginosaan suunnitellaan julkista kulkuyhteyttä Helsingin keskustaan, joten suuria mullistuksia on tiedossa toimintaympäristössä lähivuosina. (Helsingin kaupungin talous- ja suunnittelukeskus.)

3 Suomalainen ravintolaelämä

Suomalainen ravintolaelämä on alunperin puhtaasti tuontituote. Se on siirretty keski-Euroopasta sellaisenaan varakkaan kansanosan huviksi. 1800-luvun lopulla vallinnut vapaamielinen kansainvälinen ilmapiiri ja vilkas seuralämä sai väistyä itsenäistymisen ja kieltolain tieltä. Eduskunnan kumottua kieltolain paikatakseen budjettivajettaan alkoholien myynnistä saamallaan verotuloilla ravintolakulttuuriin alettiin vaatia kansallisia piirteitä. Ravintolakulttuuri eli voimakkaasti muutospaineista aikaa eduskunnan vapaamielisten ja raittiushenkisten päätöstentekijöiden ristitulesa. 1932 hyväksytty väkijuomalaki johti säännöstelypolitiikkaan sekä alkoholimonopolin syntyyn, joka leimasi säännösteltyä suomalaista ravintolakulttuuria aina 1960-luvulle asti. (Sillanpää 1991, 5.)

3.1 Ravintolakulttuurin muutokset 1950-luvulta vuosituhannen vaihteeseen

Vuosisadan vaihteen jälkeisen seurustelukulttuurin kukoistuskauden ja sitä seuranneen kieltolain aikaisen yritystoiminnan vaikeutumisen, sekä sodan jälkeisen köyhyyden ja tiukennettujen määräysten myötä ravintola-alan yrittäjäkunta oli muuttunut. Omistajarakenne muuttui kunnallis- ja säännöstelypolitiikan myötä yksityisyrittäjiltä enemmän osuusliikkeille ja osakeyhtiöille. (Sillanpää 1991, 94.)

Kansallistamisen ja kansainvälisyyden ristiriitaisuus tuli ilmi toisaalta voimakkaasta kansallistunteesta ja halusta pitää perinteistä kiinni esimerkiksi ruokalistoja suunniteltaessa ja toisaalta kovista pyrkimyksistä edistää Suomea matkailumaana. Tämä johti osaltaan siihen, että olympiavuonna 1952 I-luokan ravintolassa oli urheiluturisteille tarjolla sekä kilpikonnakeittoa että nakkeja (Menumortit).

1960-luku oli yhteiskunnallisen murroksen ja modernismin aikaa, mikä näkyi ravintolalalla sekä ilmapiirissä että lakien muuttumisena vapaampaan suuntaan. Siinä missä 50-luvulla pyristeltiin vallitsevien moraalikäsitteiden ja raittiussuunnan tiukassa otteessa, määritti 60-lukua universaali solidaarisuuden tunnelma. Raittiussuunnan päämäärät ajautuivat kieltämisestä ja saarnaamisesta edistämään yksilön hyvinvointia. Monet perinteiset yläluokan hotellit joutuivat taipumaan kehityksen tieltä ja sulkemaan ovensa. Ravintoloissa trendinä olivat pihvit ja ranskalaiset perunat ja annokset olivat reilun kokoisia.

Kahvilatoiminta vilkastui ja kansanomaistui itsepalveluun siirtymisen sekä kahvikupin hinnan alentamisen myötä. Keskiolut vapautettiin kahvilamyyntiin 1969. (Latvus 1996, 38.)

Siinä missä vielä 1960-luvulla lähes 80 prosenttia ravintoloiden asiakaskunnasta oli ylempää palkansaaajaluokkaa, aiheutti keskioluen vapautuminen 1970-luvun alussa todellisen olutbuumin ja lähiökapakoiden lisääntymisen myötä myös tavallinen kadunmies löysi anniskelupaikat. Tätä voidaan pitää yhtenä merkittävänä suomalaisen ravintolakulttuurin muovaajana. 1970-luvun ravintolaelämää leimasi discojen, grillien, baarien ja pizzerioiden rantautuminen laajalti Suomeen. Lounassetelin käyttöönotto arkipäiväisti ravintolasyömistä. Pizzojen ohella suomalaiset söivät ravintolassa edelleen mieluiten pihviä ja makkaraa. (Latvus 1996, 48.)

1970-luvun optimistisuus ravintola-alan kasvuun sekä 1980-luvun varallisuuden nousu, 'nousukausi' toi alalle uusia trendejä. Urbanin elämäntavan ihannoiti loi ravintoloiden ympärille erilaisia teemoja ja katukuvaan ilmestyi lukuisia eri tyyliä musiikkibaareja, teatteriravintoloita sekä etnisiä ruokaravintoloita. (Latvus 1996, 58.) Pikaruokapaikat rynnivät markkinoille voimalla. Tiukasta pukeutumiskoodista luovuttiin ja kuluttamista suosiva uusi keskiluokka toi volyyymia elinkeinolle. 1980-luku oli gourmet-ravintoloiden kulta-aikaa, mutta tavallisen keskiluokan ruokailutottumuksia määrittä vahvasti ravintolaketjujen tarjonta. (Sillanpää 2002, 195.)

Syvä taantuma 1990-luvun alussa katkaisi hotelli- ja ravintola-alan nousujohteiset kehitysnäkymät. Massatyöttömyys ja kuluttajien varallisuuden lasku laski asiakasvolyyymiä ja ravintoloilla oli vaikeuksia ylläpitää liiketoimintaa kannattavana. Työntekijöiden toimenkuvaa laajennettiin ja alan yritykset saneerasivat. (Latvus 1996, 68.) Alkon höllätesä tiukkaa anniskelulupapolitiikkaansa, syntyi runsaasti uusia B-oikeuksin varustettuja keskiolutravintoloita. Ihmiset kuluttivat aiempaa vuosikymmentä varovaisemmin ja pikaruokalat menestyivät. Aikaa hyvin kuvaavaa onkin, että useat pankkisalit saivat uuden elämän hampurilaisravintoloina. Ruokatuotteessa pizza syrjäytti ensimmäistä kertaa pihvin. Siideri nousi 1990-luvun suosituimman juoman, keskioluen rinnalle.

Lama alkoi helpottaa ja elinkeino elpyä 1990-luvun puolivälin jälkeen. Liharuoat nousivat ravintolan ruokatuotteessa taas ykköseksi, mikä osaltaan kertoi talouden piristymisestä. (Latvus 1996, 68.) Euroopan Unioniin liittyminen auttoi ravintoloiden anniskeluhintojen vapauttamista ja elintarvikkeiden sekä alkoholijuomaverotuksen yhtenäistämisyhtymykset selkeyttivät ravintolatoimintaa. (Latvus 1996, 72.)

Uutta vuosituhatta leimasi alkoholijuomien kulutuksen voimakas kasvu. Kasvu koski lähinnä kotitalouksiin hankittua alkoholia ja sitä edesauttoi EU-maista vapaasti tuotavien alkoholijuomien kiintiöiden poisto. Myös rajanaapuri Viron liittyminen Euroopan Unioniin oli voimakas tekijä. Tilastoidun myynnin mukaan menestyivät siiderit, long drink -juomat sekä viinit, tilastoimaton myynti taas puhui rajanaapurista tuotujen väkevien juomien puolesta. (Mäkelä 2009, 280.) Ravintola-alan toimikentällä tämä näkyi luonnollisesti alkoholimyynnin volyymin heikkenemisenä, jota toisaalta kompensoi ruokatuotteen myynnin kasvu.

Vaikka ravintoloissa ruokatuote jatkoi kasvuaan, voitiin 2000-luvun alkua nimittää kotikeskeiseksi, kulutuksen siirryttyä yhä enemmän kotikeittiöihin niin arkiruokailun kuin illanviettojen parissa.

3.2 Anniskelulainsäädännön vaikutukset

Anniskelua on valvottu eri viranomaistahojen toimesta Suomessa siitä lähtien, kun viinanpolttoaidot levisivät rahvaan keskuuteen 1600-luvun sotaretkien seurauksena. (Simpura 1982, 11.) On eri teorioita siitä, miten suomalainen juomakulttuuri on muodostunut nykymuotoonsa, mutta eräänlaisena virstanpylväänä lakien säätämisessä on pidetty 1900-luvun alussa virinnyttä alkoholin täyskieltoa. Suomen suurruhtinaskuntaan julistettiin valtakunnallinen kieltolaki 31.10. 1907. (Simpura 1982, 16.)

Kieltolain ja ammattimaisen salakuljetuksen aika saivat raittiusliikkeen vaatimaan lainsäätäjiä alkoholin täyskiellon ohella rajoittamaan alkoholin myyntiaikaa radikaalisti. Myyntiaikoja muutettiin kovalla kädellä vähittäiskaupan osalta. Täyskiellon uhka lietsosi kansaan ostohysteriaa, mikä puolestaan aiheutti myyntipisteisiin järjestyshäiriöitä

ja liikennesumia. Alkon viranomaiset joutuivat palauttamaan myyntiajat ennalleen rauhoittaakseen levotonta kansaa. (Simpura 1982, 157.)

Samaan aikaan kun vähittäiskauppa harjoitti 'raana kiinni – raana auki' –politiikkaa, vallitsi ravintoloissa tarkat anniskelumääräykset. Alkoholia saatiin tarjoilla vain aterian yhteydessä. Aterian määritti hinta, mutta ateriaksi kelpuutettiin myös huokeampi voileipä. Voileivän syöjillä oli kuitenkin niukemmat oikeudet tarjoiluun, maksimimääräksi säädettiin kaksi kahden senttilitran kerta-annosta, kun taas täysimääräisen aterian syöjät saivat väkijuomaa yhteensä kymmenen senttilitraa ruokailijaa kohden. Tarjoilijoiden tuli valvoa että tilatut ateriat syötiin, muuten anniskelu lopetettiin ja juomat vietiin pois. Tämä Alkon kieltolakihenkinen säännöstely leimasi anniskelupolitiikkaa vuosikymmenet. (Simpura 1982, 183.) Merkittäviä muutoksia alkoholilakiin ei tehty, ainoastaan varovaisia tarkistuksia, joksi voitiin lukea esimerkiksi baarituolien salliminen baaritiskeille olympiavuonna 1952. (Sillanpää 2002, 89.)

1950-luvun varovaisuus sai väistyä 60-luvun globaalin radikaalin liikehdinnän tieltä myös Suomessa. Vielä vuosikymmenen taitteessa uuden yrittäjän oli vielä melkein mahdotonta saada anniskeluoikeuksia, (Sillanpää 2002, 97.) mutta uusi majoitus- ja ravitsemisliikeasetus salli anniskeluluvat kaikille, jotka täyttivät asetuksessa säädetty edellytykset. Asiakaspaikkojen minimimäärät poistettiin ja liikkeenharjoittajat saivat oikeuden valita asiakkaansa. (Häikiö 2007, 154.) Asiakasrakenteessa tapahtui oleellinen muutos, kun naisasiakkaiden katsottiin olevan tasa-arvoisia asiakkaita miesten kanssa, eikä alentavan ravintolan tasoa, vaikka käyttäisivät ravintolan palveluita ilman miesseuraa. (Sillanpää 2002, 124.) 1969 Suomi toteutti merkittävän omaehtoisen muutoksen joka toi keskioluen elintarvikeliikkeisiin ja Alkon myymälät maaseudulle, laski ostoikärajaa ja alkoholin reaalihintaa. Tarjonnan lisääntyessä alkoholin kulutus kasvoi enemmän kuin koskaan ennen. (Häikiö 2007, 157.)

Vaikka saatavuus arkipäiväistyi, piti Alko edelleen huolen valvonnasta. Alko valvoi valmistusta, maahantuontia ja maastavientiä, myyntiä, hallussapitoa, käyttöä, varastointia ja kuljetusta. Joka kunnassa oli lakisääteinen tarkastaja sekä raittiuslautakunta. Alkoa valvoi puolestaan sosiaali- ja terveysministeriö. Muita valvontaviranomaisia olivat lääninhallitus, lääkintöhallitus, tulli- ja rajaviranomaiset sekä poliisi. (Häikiö 2007, 204.)

Alkoholin kulutuksen kasvu taittui 1970-luvun puolivälissä, jolloin taloudellinen taantuma pakotti nostamaan hintoja. Valtion raittius- ja alkoholiasiaain neuvottelukunta näki tässä mahdollisuuden nuoren keskiolutlain kumoamiseen. Alko torjui muutospaineet, mutta kuntatasolla tähän reagoitiin voimakkaasti. Yli 30 kuntaa teki päätöksen peruuttaa keskioluen vähittäismyynnin ja anniskelun. Pienten kuntien alkoholimyynnin vähenemisen merkitys kokonaiskaupan kannalta oli vähäinen, mutta anniskelupaikoille haasteellinen. (Häikiö 2007, 240.)

Maassa elettiin jälleen voimakasta vastakkainasettelun aikaa. Hallitus esitti Alkon itsepalvelumyymälöiden lopettamista ja keskioluen laimentamista, joka sai pontta naapurimaan Ruotsin päätettyä laimentaa keskiolut 2,8 prosenttiin 1977. Alkon auktoriteetti oli vahva ja saatavuuden rajoittamisen sijasta tyydyttiin pehmeisiin keinoihin kieltämällä kaikkinaisen alkoholin mainonta ja kuluttajiin kohdistuva myyminenestämistoiminta. (Häikiö 2007, 243.)

1980-luvulla alkanut monopolien kansainvälinen purkutrendi vaikutti myös Suomeen ja Alkon asemaan. Alkon yritysjohtossa koettiin suuri sukupolvenvaihdos. Johtoportaan nuorennusleikkaus yhdessä Alkon työntekijöiden kuukauden mittaiseksi venyneen lakon kanssa enteili muutoksia alkoholipolitiikkaan. Suomi oli valittu Maailman Terveysjärjestön mallimaaksi vuonna 1982 ja valtiovallan paineet maineen ylläpitämiseksi olivat kovat. (Häikiö 2007, 280.) Hintoja nostettiin, mutta taloudellisen kasvun aiheuttama ostokyvyn nousu nosti alkoholin kulutusta vähittäiskaupassa ja ravintoloissa. 1980-luku oli A-oluen voittokulkua, joka loppui vuosikymmen lopulla laman isettyä Suomeen ja keskioluen myynnin räjähdysmäiseen kasvuun. (Sillanpää 2002, 185.)

Vuosituhanen viimeinen vuosikymmen oli ajalle tyypillistä pikayrittäjyyden juhlaa. Keskiolut oli jälleen muodikasta ja sitä nautittiin B-oikeuksin varustetuissa ravintoloissa runsaasti. Alko joutui toteuttamaan rajuja sopeuttamistoimia Suomen liittyttyä Euroopan talousalueeseen ja joutui hyväksymään suppeamman monopoliaseman. (Häikiö 2007, 315.) Alkoholin myyntiin ja valmistukseen liittyvät lupa-asiat siirtyivät uudelle virastolle, tuotevalvontakeskukselle (STTV) ja alkoholipoliittinen päätöksenteko hajautettiin. Alkoholihallinto siirtyi valtiolle ja jätti alkoholiyhtiön puhtaasti liikeyritykseksi.

(Häikiö 2007, 357.) Vanhan Alkon tarina oli tullut päätökseen ja teki tilaa uudelle Alkolle ja ravintola-alan elinkeinon harjoittamiselle uudella vuosituhannella.

4 Historiikki

Historiikki on lyhyt ja luotettava kuvaus jonkin kohteen, yhteisön tai alueen historiasta. Siihen on koottu tietoa aiheeseen liittyvästä kirjallisuudesta, erilaisista asiakirjoista ja ihmisten elämän vaiheista. Tekstilajina historiikkia ei ole tarkkaan määritelty, joten sen esitystapa ja ulkoasu voi olla hyvin moninainen. Historiikki voi sisältää tarinoita, tapah-tumia, muistelmia, karttoja, piirustuksia sekä valokuvia, jotka elävöittävät tekstiä. Histo-riikin ei tarvitse täyttää tieteellisen tutkimuksen vaatimuksia, mutta sen täytyy perustua muuhunkin, kuin kuulopuheisiin. Koosteen laajuus voi vaihdella muutaman sivun mit-taisesta niteestä aina monisatasivuiseen teokseen. (Katajala 1990, 18–19; Wahlroos 2009, 9.)

4.1 Historiikin laatimisen työkaluja

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei välttämättä tarvitse käyttää tutkimuksellisia mene-telmiä. Historiikin laatimisessa voidaan hyödyntää kvalitatiivisen eli laadullisen tutki-muksen menetelmiä, etenkin kun halutaan varmistaa hankitun tiedon laatu. Laadullisen tutkimuksen päämenetelmänä pidetään haastattelua, jonka avulla aineistoa kerätään yksilöiltä tai ryhmiltä. Materiaalia hankitaan puhelimitse, kirjeitse, sähköpostitse tai ta-paamalla haastateltavia kasvotusten. Kerättyä aineistoa analysoidaan teemoittelun avulla tai tyypittelemällä saatuja vastauksia. Molempia lähestymistapoja on mahdollista yhdis-tää analyysissä. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 57–58.)

Laadullisen tutkimuksen lähtökohtana on todellisen elämän kuvaaminen. Ajatuksena on, että todellisuus on monimuotoinen ja kohdetta pyritään tutkimaan mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Tutkimuksessa on otettava huomioon myös historiikin kirjoittajan omat arvolähtökohdat. Arvot määrittelevät sitä, kuinka pyrimme ymmärtämään tutkit-tavana olevaa ilmiötä. Laadullisen tutkimuksen tavoitteena on tosiasioiden löytäminen ja paljastaminen, ei niinkään olemassa olevien väittämien todentaminen. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 161.)

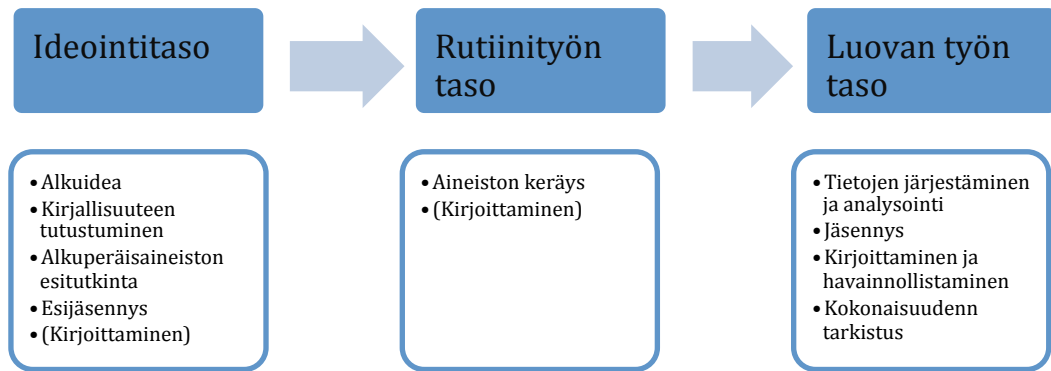
4.2 Tiedonkeruumenetelmät

Haastattelu on yksi tapa kerätä tietoa historiikkia varten. Haastattelutilanteessa päästään lähelle ihmisiä ja heidän tarinoitaan ja puhuttu kieli tekee vuorovaikutuksesta rikkaan ja elävän. Haastattelu on hyvä menetelmä silloin, kun tutkittavasta aiheesta ei tiedetä paljon tai siitä on vähän olemassa olevaa tietoa. Haastattelu on joustava tapa kerätä tietoa, mutta sen suunnittelu ja toteuttaminen on aloittelijalle usein vaikeaa. Vasta taidon ja kokemuksen karttuessa haastattelut onnistuvat. Tämä onkin menetelmän haittapuoli. Haastatteluihin pitää varata paljon aikaa ja niiden purkaminen ja analysointi on hidasta. Haastattelua ei aina voida pitää luotettavana, sillä haastateltava voi pyrkiä kaunistelemaan asioita tai tarkoituksella jättää kertomatta ikäviä asioita menneisyydestä. (Hirsjärvi ym. 2009, 204–206.)

Haastattelut voidaan jakaa kolmeen pääryhmään, jotka ovat strukturoitu haastattelu eli lomakehaastattelu, teemahaastattelu ja strukturoimaton eli avoin haastattelu. Avoin haastattelu on näistä kolmesta tavasta kaikkein lähimpänä keskustelua. Avoimessa haastattelussa ei ole kiinteää runkoa, mutta haastattelijan tehtävänä on ohjata tilannetta niin, että pysytään asiassa, eikä lähdetä rönsyilemään epäolennaisiin aiheisiin. Avoimessa haastattelussa on mahdollista esittää tarkentavia kysymyksiä, muuten siinä edetään sitä mukaa, kuin asiat tulevat haastateltavan mieleen. (Hirsjärvi ym. 2009, 209.)

4.3 Historiikin kirjoitusprosessi

Historiikin kirjoittaminen on selvitystyötä, jossa kirjoittaja jäsentee ja tulkitsee eri lähteistä saatua tietoa ja muodostaa siitä oman käsityksensä aiheesta. Tarkoituksena ei ole vasta jälkikäteen raportoida tutkimuksen tuloksista, vaan kirjoittaminen kulkee mukana kaikissa työn vaiheissa. (Lappalainen 2002, 20–21.) Kirjoitusprosessi etenee tiettyjen vaiheiden mukaisesti. (Kuvio 4).



Kuvio 4. Historiikin kirjoittamisen yleinen kulku (Lappalainen 2002, 21)

Ideointivaihe alkaa kirjoittajan alkuideasta, jolloin tutustutaan aiheesta jo kirjoitettuun kirjallisuuteen. Alkuperäisaineistoon perehtymisen jälkeen tehdään esijäsennys kirjoitustyöstä. Tämän jälkeen alkaa aineiston keräys, joka on rutiinitason työtä. Tietojen järjestäminen ja analysointi sekä materiaalin jäsennys on luovan tason työtä, johon liittyy myös itse kirjoittaminen ja tekstin havainnollistaminen. Lopuksi kokonaisuus tarkistetaan. (Lappalainen 2002, 21.)

Historiikin kirjoittamisen lähtökohtana on jonkinlainen esiymmärrys tutkittavasta aihepiiristä. Tämä syntyy tutustumalla aiempaan tutkimukseen tai aiheesta jo kirjoitettuun materiaaliin. Ennakkokäsityksen muodostaminen on tärkeää, jotta kirjoittajalle hahmotuu kuva omasta tutkimusideasta ja sen tarpeellisuudesta. Samalla selviää kuinka paljon kirjoitettua aineistoa ja taustatietoa on saatavilla omalle tutkimukselle. Tässä vaiheessa on hyvä määrittää muutama aihepiirin kannalta keskeinen asiasana, joiden perusteella tietoa hakee. Tietoa voi etsiä kirjastoista, aihepiiriin liittyvistä arkistoista ja artikkeleista sekä sähköisistä lähteistä. Aiheeseen tutustumisen aikana alkaa muodostua alustava lähdeluettelo. (Lappalainen 2002, 23–29.)

Hyvin valmisteltu työsuunnitelma on onnistuneen historiikin edellytys. Tavoite tulisi määritellä mahdollisimman selkeästi. Suunnitelma saattaa tosin myöhemmin muuttua esimerkiksi lähdeaineiston saatavuudesta johtuen, jolloin sitä sovelletaan tilanteen mukaan. (Katajala 1990, 20.) Esijäsennys auttaa kirjoitustyön aloittamisessa. Osa kirjoittajista tekee ensin karkean hahmotelman koko prosessista ja muokkaa kieliasua myö-

hemmin valmiiksi, toiset pyrkivät saman tien viimeistelemään tekstin julkaistavaan muotoon. (Lappalainen 2002, 161, 168.)

Jos historiikilla on toimeksiantaja, on sovittava kirjoittajan ja teettäjän välisestä yhteydenpidosta. Historiikki on kirjoittajan muodostama käsitys kohteesta ja ilman onnistunutta yhteistyötä toimeksiantaja voi kokea, että kirjoittajan luoma kuvaus aiheesta on vääristynyt. Toimiva vuorovaikutus on tärkeää, jotta historiikista tulisi toimeksiantajan odotuksia vastaava. Työn tilaajan on hyväksyttävä, että kohteesta saattaa tulla ikäviä asioita esiin. Kaikkea ei tarvitse kertoa valmiissa työssä, mutta tosiasioida ei ole tarkoitus kaunistella. Jos kirjoittajia on useampia, työn aikatauluista ja etenemisestä on sovittava yhdessä. Tekstin tyyli pysyy yhden ihmisen kirjoittamassa tekstissä yleensä samanlaisena, mutta useamman ihmisen työssä siinä on aina eroavaisuuksia. (Katajala 1990, 14.)

Ennakkosuunnitelman ja alustavan lähdeluettelon laatimisen jälkeen seuraava vaihe on oman tutkimusaiheen rajaaminen ja luonnostelu. Oman näkökulman määrittelemisen ja valitut rajaukset tulee selkeästi perustella tekstissä. Varsinaisia lähteitä selvittäessä kannattaa pitää mielessä työn aikataulu, ettei ajaudu liian yksityiskohtaiseen pikkutiedon hakemiseen. Jokaisesta aiheeseen liittyvästä asiasta ei voi kirjoittaa, joten rajausta on hyvä tehdä jo varhaisessa vaiheessa. Työn edetessä kirjoittaja joka tapauksessa joutuu useaan kertaan tarkistamaan alkuperäisiä suunnitelmiaan ja vielä prosessin aikana tapahtuu työn uudelleen rajaamista. (Lappalainen 2002, 38–49.)

Historiikin kirjoittaminen etenee vaihe vaiheelta ja koko hankkeen tavoin myös kirjoitustyölle on tehtävä oma ennakkosuunnitelmansa. Kirjoittaminen harvoin etenee aloittamalla ensimmäisen luvun ensimmäisestä kappaleesta ja lopettamalla viimeiseen luvun viimeiseen lauseeseen. Alustavan sisällysluettelon eli disposition laatiminen mahdollisimman aikaisessa vaiheessa auttaa kirjoittajaa tai kirjoittajia työskentelemään johdonmukaisesti lähteiden keräämisessä ja järjestämisessä. Lähdemateriaalia ei kannata lähteä keräämään satunnaisesti ennen alustavan sisällysluettelon laatimista. Lähteiden hankkimiseen käytetty aika menee hukkaan, jos kasaan haalittu aineisto ei liitykään valittuihin aiheisiin. (Katajala 1990, 29–30.)

Alustavan sisällysluettelon tärkeimpänä tehtävänä on tekstin jäntevöittäminen. Näkökulman määrittäminen on tärkeää, jotta teksti ei lähde rönsyilemään. Alustavan sisällysluettelon tarkoituksena on tuoda esiin eri aikakausien ja kokonaisuuksien jäsentyminen. Tavoitteena on parantaa historiikin luettavuutta ja selkeyttä sekä saada lukijan mielenkiinto pysymään yllä. Hyvin koottu historiikki voi olla viihdyttävää kokonaisuus, joka tempaisee lukijan mukaansa. (Katajala 1990, 30.)

Alustavan sisällysluettelon voi laatia kahdella tavalla. Menneisyyden tapahtumat voidaan kertoa aikajärjestyksessä tai toinen vaihtoehto on jaotella asiat aihepiireihin. Harvoin käytetään ainoastaan yhtä mallia, sillä lopputuloksen kannalta tiukka jaottelu on usein raskasta luettavaa. Pelkästään aikajärjestyksessä etenevä historiikki on pahimmillaan pitkäväteinen luettelo päivämääristä ja tapahtumista. Jos asiat kerrotaan ainoastaan aihepiireittäin, on lukijan hankala hahmottaa kokonaisuutta ja eri aikakausien yhteyttä tapahtumiin. Usein sovelletaan näiden kahden lähestymistavan välimuotoa, jossa pääluvut jaotellaan aikajärjestyksessä ja alaluvut aihepiireittäin. (Katajala 1990, 30–32.)

Onnistunut historiikki on elävää ajankuvausta menneistä tapahtumista ja sen tarkoituksena on vaikuttaa lukijoihin, saada heidät eläytymään tietyn ajan oloihin ja tunnelmiin. Tekstiä voi havainnollistaa ja elävöittää kuvien, kaavioiden ja taulukoiden avulla. Tyyli on sallittua, mutta tekstissä on tärkeää kiinnittää huomiota kielen rakenteeseen ja kielioppiin. (Lappalainen 2002, 135, 155, 175.)

4.4 Lähteet ja niiden käsitteleminen

Historiikilta ei Katajalan (1990, 18–19) mukaan vaadita tieteellisen tutkimuksen tarkkuutta, mutta sen tulee olla luotettava kuvaus menneistä tapahtumista. Historiikin laatimiseen käytetään muun historiankirjoituksen tapaan alkuperäisiä lähteitä ja käytetty lähdeaineisto on aina mainittava. Tärkeimpiä lähteitä ovat yhdistyksen pöytäkirjat ja viranomaispäätökset, joiden etuna on niiden luotettavuus. Muita lähteitä ovat lehtitiedot, sähköiset lähteet ja aiheeseen liittyvä kuva-aineisto. (Katajala 1990, 18–19, 25–26; Wahlroos 2000, 62, 88–91.)

Pelkkään asiakirjatietoon perehtyminen sivuuttaa kaiken sellaisen inhimillisen tiedon, jota ei ole kirjallisesti tallennettu. Historiikin kirjoittajalle tärkeä lähde on perinnetieto, joka auttaa ymmärtämään tiettyä yhteisöä. Perinne kertoo tutkimuskohteesta sellaista tietoa, jota ei asiakirjoista löydy. Perinteen kertoja on ollut sivustakatsojana jossakin tilanteessa tai hän ei ole lainkaan osallistunut kertomiinsa tapahtumiin. Usein nämä tarinat ovat vitsikkäitä sattumuksia ja tapahtumia, jotka siirtyvät sukupolvelta toiselle. (Katajala 1990, 25–26, 43.)

Muistitiedossa menneitä asioita tarkastellaan nykyhetken valossa ja siksi sitä ei voida pitää yhtä luotettavana aineistona kuin asiakirjoja. Muistitietoa kerätessä on hyvä erottaa kertojan omakohtaisesti kokemat asiat sellaisista tapahtumista, joista hän on kuullut aikoinaan puhuttavan. Omakohtaisia kokemuksia voidaan pitää luotettavampana kuin huhupuheisiin perustuvia kertomuksia. (Katajala 1990, 43.)

Muistitiedon ongelma on kerrottavien asioiden sijoittuminen ajallisesti oikeaan kohtaan. Monille tapahtumien ajoittaminen on vaikeaa ja asioiden keskinäinen järjestys voi sekoittua. Ihmiset yleensä muistavat asioita aihepiireittäin, ei aikajärjestyksessä. Epäluotettavuudesta huolimatta muistitietoa kannattaa kerätä historiikka varten, sillä sen kautta voidaan hahmottaa yhteisön omaa näkemystä menneisyydestä. Samalla se voi selventää jonkin kirjallisen lähteen taustoja, jotka ovat vaikuttaneet tietyn päätöksen syntyyn. (Katajala 1990, 25–26, 43.)

Historiikki on todenmukainen kuvaus valitun kohteen tai yhteisön menneisyydestä (Wahlroos 2000, 10). Historiikin luotettavuutta voidaan punnita arvioimalla käytettyjä lähteitä ja niiden paikkansapitävyyttä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä internetissä olevan sähköisen aineiston laatuun. Etenkin on mietittävä lähteiden alkuperää ja ajankohtaisuutta, sekä tiedontuottajan luotettavuutta. (Tampereen yliopisto, 2012.)

Lappalainen (2002, 114–117) jakaa lähdekritiikin ulkoiseen ja sisäiseen lähdekritiikkiin. Ulkoisessa lähdekritiikissä pyritään varmistamaan, että asiakirja on aito eikä esimerkiksi luonnos tai jopa väärennös. Sisäinen lähdekritiikki vaatii pohdintaa siitä, miten yhteneväinen lähteen tehtävä on totuuden kanssa. Lähteen laatijan omat motiivit ja se, kenelle tai mitä tarkoitusta varten lähde on kirjoitettu, vaikuttavat sen luotettavuuteen.

Usein asiasta voidaan vetää johtopäätöksiä perehtymällä ainakin kahteen toisista riippumattomaan lähteeseen. Olennaista on paneutua tutkittavan ajan ajatusmaailmaan, sillä monet nykyään hämmästyttäviä aiheuttavat asiat ovat voineet olla täysin arkisia tiettyinä aikakautena. (Lappalainen 114–121.)

5 Produktin toteutus

Opinnäytetyön ideointi alkoi syksyllä 2012, kun mietittiin eri vaihtoehtoja opinnäytetyön aiheeksi. Alusta asti oli selvää, että työ tehdään yhdessä ja aihealuekin oli selvillä. Monissa keskusteluissa oli ollut aiheena ravintoloiden merkitys sosiaalisten suhteiden näyttämönä ja varsinkin ajat, jolloin ovimies, jukebox ja pajatso olivat vakiokalustoa monessa helsinkiläisessä ravintolassa. Erityisesti kiehtoi perinteisten kivijalkaravintoloiden tarinat ja niiden ihmiset sekä joidenkin kansankuppiloiden kyky säilyttää paikkansa vauhdikkaasti muuttuvassa maailmassa.

Keskustelujen pohjalta heräsi kiinnostus tutkia tarkemmin ravintola-alan historiaa asiakkaan näkökulmasta, mutta ammatillinen tausta antoi hyvän lähtökohdan katsoa asiaa myös tiskin toiselta puolelta. Pohdittiin, miten aihetta voisi lähestyä ja ennen kaikkea mikä olisi hyvä kohde opinnäytetyön tekemiselle. Eri vaihtoehtoja pyöritellessä todettiin, että oikea paikka oli molemmille kirjoittajille työn kautta tutuksi tullessa Ravintola Pyysaaressa. Toiselle kirjoittajista Pyysaari on ollut työpaikka yhden kesäkauden ajan, toiselle se on osa omaa henkilö- ja työhistoriaa. Molemmille Pyysaari näyttäytyy perinteisenä kansanravintolana, jonka pitkän ja vaiherikkaan historian tutkiminen oli kiinnostavaa.

Todettiin, että Pyysaaressa yhdistyi monta aihepiirin kannalta oleellista elementtiä. Legendaarisen maineen saavuttanut ravintola oli ollut toiminnassa jo yli kuusikymmentä vuotta ja sen linja oli pysynyt pitkälti samanlaisena vuosikymmenien aikana. Erityisesti kiinnosti kansanravintolan kyky selviytyä jatkuvista muutospaineista.

Mielenkiinto paikan historiaa kohtaan oli herännyt jo kesällä 2012, kun ravintolan 60-vuotisjuhlien yhteydessä järjestäytynyt toimikunta kokosi valokuvia ja pieniä tarinoita vuosien varrelta näyttelyksi. Katsaus ravintolan vaiheisiin oli kevyt ja paljon jäi vielä selvittämättä. Huhtikuussa 2013 ravintolassa ilkeivallan seurauksena syttyi tulipalo, joka levitessään olisi voinut tuhota rakennuksen lisäksi siellä säilytettävän pursiseuran arkistomateriaalin. Tapahtuma havahdutti miettimään historian tallentamisen tärkeyttä ja päätös Ravintola Pyysaaren historiikin kirjoittamisesta sai sinetin.

Tavoitteena oli yhden pienen paikan historiaan tutustumalla ymmärtää ravintolaelämän kehitystä laajemmin. Samalla haluttiin syventää projektinhallintataitoja ja harjaannuttaa kirjoitusprosessissa vaadittavia taitoja.

Seuraavaksi otettiin mietintään olisiko Pyysaaren omistaja Helsingin Työväen Pursiseura kiinnostunut yhteistyöstä opinnäytetyön toteuttamisesta toimeksiantajan roolissa. Idea vietiin ravintolatoimikunnan kokoukseen ja se sai varauksetonta hyväksyntää.

Työn virallinen toimeksiantaja on Helsingin Työväen Pursiseura, jota ravintolatoimikunta tässä tapauksessa edustaa. Toimeksiantosopimuksen allekirjoittajana toimi pursiseuran kommodori. Toimeksiantajalle historiikin laatiminen oli mieluisa ehdotus, sillä vastaavaa koostetta ei ravintolasta ole aikaisemmin tehty. Toimeksiantajalle oli tärkeää saada tieto yksiin kansiin. Valmis nide on hyvää markkinointimateriaalia ja sitä kautta pursiseuran on mahdollista saada lisää näkyvyyttä toiminnalleen. Pursiseuran perustamisesta tulee keväällä 2015 kuluneeksi 90 vuotta ja ravintolan kronikkaa voidaan hyödyntää seurahistorian kokoamisessa.

Työn näkökulmaa pohdittiin ja todettiin, että ravintolan historiaa ei voi erottaa pursiseuran vaiheista, joten aihetta on tarkasteltava pursiseuralaisten silmin. Työntekijän näkökulmaa oli vaikea ohittaa ja se päätettiin pitää toisena tarkastelukulmana. Opinnäytetyösuunnitelmaa tehtäessä keskeiset tutkimuskysymykset olivat helposti hahmoteltavissa, mutta nopeasti kävi selväksi, että lähdemateriaalin hankkimisen haasteellisuus voisi muodostua aikataululliseksi ongelmaksi idean ja toteutuksen välille. Opinnäytetyösuunnitelma hyväksyttiin ja alustavaa miellekarttaa ruvettiin rakentamaan.

Toiminnallinen opinnäytetyö koostui kahdesta osasta: raportista ja produktista, eli historiikista. Ideana oli tehdä tietoperustaosuudesta kattava, mutta välttää rönsyilyä. Pääluvut haluttiin pitää minimissä, jotta sisältö pysyisi selkeänä ja johdonmukaisena. Teoreettisessa osuudessa perehdyttiin suomalaiseen ravintolaelämään ja laadullisen tutkimusmenetelmän käytäntöihin sekä historiikkiin tekstilajina. Lisäksi esiteltiin toimeksiantaja ja tehtiin katsaus yhdistystoimintaan.

Itse produktin, eli historiikin kirjoitusmuotoa pitikin sitten jo hakea. Päädyttiin ratkaisuun kuljettaa Pyysaaren tarinaa kronologisessa järjestyksessä. Ravintolatoiminta ei synnytynyt tyhjästä, joten anniskelulupien saamista edeltävä aika haluttiin ottaa mukaan johdattelemaan lukijaa aiheeseen. Varsinainen tutkimustyö kohdistettiin anniskelulupien saamisen jälkeiseen aikaan, kun virallinen ravintolatoiminta käynnistettiin. Tämä kronologinen teema johtaa myös asioiden käsittelyä tietoperustassa.

Tapahtumien kulku hahmoteltiin aluksi graafisesti siten, että piirrettiin aikajana, johon eriteltiin vuosikymmenet. Vuosikymmenien alle järjesteltiin keskeiset henkilöt. Henkilöt olivat useimmiten ravintolanhoitajia ja haastateltavia. Sen jälkeen mietittiin olennaiset teemat, alaotsikot, mahdolliset anekdootit ja vuosikymmeneen liittyvät kuvat. Eriteltiin detaljit, joiksi voitiin lukea esimerkiksi sen aikainen ravintolassa soinnut suosikkimusiikki tai vieraskirjasta saadut terveiset ja tarinat. Vieraskirjat, ravintolan tilikirjat, kuvat ja muu hankittu lähdemateriaali järjestettiin luovaan kaaokseen vuosikymmenittäin.

Heti projektin alussa luotiin koko hankkeelle oma kansio Dropboxiin, jonne työn edetessä luotiin alakansioita. Omaksi kokonaisuudeksi eroteltiin tietoperustan materiaalit ja itse produkti. Produktikansioon luotiin omat arkistot jokaiselle vuosikymmenelle. Kaikki muistiinpanot ja ideat vietiin kansioihin, joista pystyttiin seuraamaan reaaliajassa työn edistymistä.

5.1 Lähteet ja tiedonhankinta

Lähdemateriaalin kartoitus aloitettiin keväällä sen jälkeen, kun pursiseuran kanssa oli sovittu historiikin kirjoittamisesta. Samalla saatiin suullinen lupa perehtyä pursiseuran arkistoon. Virallinen toimeksiantosopimus tehtiin syksyllä opinnäytetyösuunnitelman hyväksymisen yhteydessä. Työhön annettiin vapaat kädet, mutta sovittiin, että työn etenemisestä kerrotaan seuraavissa ravintolatoimikunnan kokouksissa.

Alustavasti oli tiedossa, että ravintolasta on vain vähän kirjoitettua tietoa. Ravintola on niin oleellinen osa pursiseuran toimintaa, että aluksi päätettiin tutustua pursiseuran historiaan ja sitä kautta pyrkiä hahmottamaan ravintolan tapahtumia. Ratkaisu osoittautui hyväksi. Pursiseuran historiaa on dokumentoitu vuodesta 1953 lähtien vuosittain jul-

kaistaviin vuosikirjoihin, jotka muutamaa hajavuotta lukuun ottamatta löytyivät seuran omasta arkistosta Pyysaaresta. Puuttuvia kappaleita kysyttiin seuran jäseniltä. 1980-luvun lopulla vuosikirja vaihtui nimeltään Veneilijän Muistioksi ja joinain vuosina sitä ei julkaistu lainkaan. Lisäksi tiedettiin, että vuonna 2009 pursiseura oli toteuttanut laajan arkistointihankkeen yhdessä Urheilumuseon kanssa ja seuran historiaan liittyviin dokumentteihin voisi tutustua Urheilumuseon arkistossa.

Vuosikirjoissa oli hyvin kiteytettynä pursiseuran vaiheita ja erityisesti juhlavuosina julkaistuissa kirjoissa oli melko kattavasti selvitetty toiminnan käänteitä vuosittain. Jokaisen vuoden toimintakertomus löytyi vuosikirjoista, mikä helpotti selvitystyötä huomattavasti. Ravintolasta oli vuosikirjoissa vain muutamia mainintoja, mutta monet pursiseuran tapahtumat ovat vaikuttaneet oleellisesti myös ravintolan toimintaan. Lisäksi vuosikirjoihin oli kirjattuna eri toimikuntien jäsenet, joten esimerkiksi eri aikoina ravintolatoimikuntaan kuuluneet henkilöt saatiin selville.

Pursiseuran arkistoista Pyysaaresta löytyi muutamia yksittäisiä ravintolan dokumentteja, lähinnä viranomaiskirjeitä ja rakennussuunnitelmia. Ravintolan omassa, Pyysaarella pidettävässä arkistossa oli ravintolan vieraskirjat 1970-luvulta lähtien, joitakin ruokalistoja ja valokuvia eri vuosilta sekä muutamia ravintolasta kirjoitettuja lehtileikkeitä. Arkistossa oli myös vanhoja anniskelusopimuksia ja Alkon kirjelmiä. Kassapäiväkirjat vuosilta 2006–2013 oli käytettävissä. Iloinen yllätys oli se, että ravintolan tilikirjat vuosilta 1953–1974 oli säilytetty. Ensimmäiseltä toimintavuodelta oli tallella ainoastaan yksi kassapäiväpäiväkirja, mutta loppukauden tiedot ja tilinpäätös puuttuivat. Yhdeltä vuodelta oli säilynyt ravintolanhoitajan päiväkirjamaisia merkintöjä kesän tapahtumista.

Pursiseuran arkistoissa oli johtokunnan kokousten pöytäkirjoja 2000-luvulta, mutta niitä selailemalla kävi ilmi, että kokouksissa oli melko vähän käsitelty ravintolan asioita. Ravintolatoimikunnalla on valtuudet tehdä ravintolaa koskevia päätöksiä itsenäisesti, joten ravintolaa koskevia asioita on tuotu johtokunnan kokouksiin karsitusti. Ravintolatoimikunnan kokousmuistioita oli saatavilla vain muutamilta vuosilta. Niistä olisi selvinnyt kattavammin ravintolan suhteen tehdyt päätökset. Dokumenttien arkistoinnin merkitys konkretisoitui ravintolatoimikunnan muistioiden puuttuessa arkistosta. Kaikkea ei ole tarkoituksenmukaista säilyttää, mutta merkitykseltömältä tuntuva paperi voi

myöhemmin olla arvokas lähde historiantutkijalle. Toisaalta jäi epäselväksi, onko kokouksista aikoinaan edes laadittu muistioita.

Alustavan kartoituksen jälkeen selvisi, että aineistoa ei tosiaankaan ollut paljon ja tietoa olisi pyrittävä keräämään haastattelujen kautta. Syyskuussa opinnäytetyösuunnitelman hyväksymisen jälkeen lähdeaineisto kasattiin yhteen. Tässä vaiheessa tehtiin esijäsennystä ja syntyi alustava lähdeluettelo. Samalla saatiin vielä entiseltä ravintolanhoitajalta kassapäiväkirjat vuosilta 1975–2005 sekä runsaasti valokuvia ja muutama lehtiartikkeli. Kaikki käytettävissä oleva materiaali käytiin huolellisesti läpi ja aineisto lajiteltiin teemoittain. Teemat rakentuivat seuraavanlaisesti:

- Vuosikirjat vuosilta 1953–1985 (muutamaa vuosikirja puuttuu).
- Veneilijän muistio 1986–2013 (lukuun ottamatta vuosia, jolloin muistiota ei julkaistu).
- Muut pursiseuran julkaisut: Emäsalon lenkki 60 vuotta, Tervetuloa HTTPS:aan, Parasta Pyystä Venekeittokirja.
- Viranomaisdokumentit ja anniskelusopimukset.
- Tilikirjat vuosilta 1953–1974.
- Kassapäiväkirjat vuosilta 1952, 1975–2013.
- Ravintolasta kirjoitetut lehtileikkeet.
- Ravintolan vieraskirjat vuodesta 1977 lähtien.
- Valokuvat.
- Muu materiaali esim. ruokalistat, hinnastot, orderit, kuittivihkot, piirroksot, näyttelyesitteet, henkilökunnan kauden päätösjuhlien menukortit.

Lisäksi huomioitiin sähköiset lähteet, kuten internetissä olevat lehtijutut sekä pursiseuran ja ravintolan nettisivut. Linkit tallennettiin Dropboxiin omaan kansioon.

Arkisto järjesteltiin pääosin teemoittain, mutta samalla otettiin huomioon eri aikakaudet. Esimerkiksi vuosikirjat lajiteltiin pinoihin vuosikymmenittäin, jolloin niistä oli helppo etsiä tietoa tietyltä ajanjaksolta. Jokainen vuosikirja käytiin läpi ja historiikin kannalta oleelliset kohdat merkittiin tarralapuilla, jotta tieto olisi helppo etsiä kirjoitusvaiheessa. Myös tilikirjat ja kassapäiväkirjat laitettiin aikajärjestykseen. Myöhemmin ne käytiin yksitellen läpi ja tiedot vietiin Exceliin, jonka avulla saatiin luotua taulukot

myynnin kehityksestä ja jakautumisesta vuosittain. Samoin valokuvat lajiteltiin eri vuosikymmenittäin, mikäli kuvausajankohta oli tiedossa.

Excel-taulukot havainnollistivat hyvin ravintolan myynnin jakautumista tuoteryhmittäin. Ne antoivat objektiivisen kuvan toiminnasta ja vahvistivat haastatteluissa esiin tulleita kommentteja paikan kosteasta maineesta 1960-70 luvun vaihteissa. Oluen myyntikäyrän nousu 1990-luvun lamavuosina oli myös kiinnostava nähdä. Se vastasi täydellisesti ajasta yleisesti kirjoitettua ja kerrottua tietoa.

Vaikka tili- ja kassapäiväkirjojen läpikäyminen ja myynnin jakauman laskeminen oli työläs vaihe, se kannatti tehdä. Lappalainen (2002, 114–121) korostaa lähdekritiikin merkitystä ja sitä piti harjoittaa tehtäessä yhteenvetoja eri aikakausista. Tili- ja kassapäiväkirjojen aitoudesta ei ollut epäselvyyttä ja niistä saadut tiedot tukivat myöhemmin haastatteluissa esiin tulleita asioita. Näin saatuja ajankuvauksia voitiin pitää luotettavina.

Lähdemateriaalia etsittiin Hotelli- ja ravintolamuseon arkistosta, jossa vierailtiin loka-kuussa. Ensimmäisellä käynnillä tutustuttiin museossa olevaan näyttelyyn, joka viritti hauskaasti omaan tutkimusaiheeseen. Samalla sovittiin sopiva vierailuajankohta arkistoon. Käyntiä varten oli varattu mahdollista aiheeseen liittyvää aineistoa, josta saatiin hyödyllistä taustatietoa ravintola-alan käänteistä ja lisäksi saatiin vinkkejä yleisesti alan historiaa koskevasta lähdemateriaalista. Pyysaaren ravintolasta oli arkistoissa ainoastaan kaksi ruokalistaa 1970-luvuilta.

Seuraavaksi otettiin sähköpostitse yhteyttä Museoviraston arkistoon, josta tiedusteltiin Pyysaaren huvilaan ja Tullisaaren alueeseen liittyviä dokumentteja tai lähdeaineistoa. Tiedossa oli, että ravintolana toimiva huvilarakennus oli suojeltu kulttuurihistoriallisesti arvokkaana rakennuksena, mutta päätöksestä ei ollut olemassa minkäänlaista dokumenttia. Alueen historiaa koskevaa materiaalia oli varattu valmiiksi käyntiä varten, mutta aineisto ei tuottanut yhtään tulosta. Museovirastolta tiedustelu siirrettiin Helsingin kaupunginmuseolle, josta saatiin vahvistus vuonna 1999 tehdystä ravintolarakennuksen suojelumääräyksestä.

Urheilumuseon arkistoon tehtiin useampi käynti, koska pursiseuraan liittyvää materiaalia oli paljon ja aineiston läpikäyminen oli hidasta. Selvitystyötä helpotti hyvin tehty arkistointi, sillä materiaalit oli lajiteltu kansioihin aihepiireittäin ja vuosikymmenittäin. Näin voitiin rajata oman tutkimuksen kannalta oleellinen aineisto, eikä aikaa tuhraantunut epäolennaisten asioiden penkomiseen.

Arkistosta löytyi historiikin kannalta mielenkiintoisia asioita, vaikka määrällisesti tietoa ei ollut paljon. Aikaa vievintä oli johtokunnan pöytäkirjoihin perehtyminen. Pöytäkirjoja oli 1950-luvulta 1990-luvulle asti ja 1970-luvun puoliväliin asti ne olivat käsinkirjoitettuja, mikä hidasti aineiston läpikäymistä. Ravintolaa koskevia merkintöjä oli kaiken kaikkiaan melko vähän, mutta materiaali oli pakko kahlata läpi, jotta varmasti kaikki saatavilla oleva tieto tuli tarkistettua. 1990-luvun pöytäkirjojen liitteenä oli muutama ravintolatoimikunnan kokousmuistio, joita olisi toivonut olevan enemmänkin tallella.

Lehtiartikkeleita etsittiin Helsingin Sanomien sähköisestä arkistosta, jonne on tallennettu myös Ilta-Sanomien artikkelit. Osa jutuista oli jo tuttuja, mutta uusiakin löytyi. Lehtijuttuja päätettiin käyttää höysteenä ravintolan kuvauksessa ja niistä lainattiin suoraan toimittajan kirjoittamia lauseita. Juttujen referoiminen olisi latistanut kirjoittajan luoman mielikuvan paikasta ja siksi suora lainaus oli perusteltu.

Oman, kotona säilytettävän arkiston ylläpito oli välillä haastavaa. Järjestelty materiaali levisi helposti ja aikaa tuhraantui oikean lähteen löytämiseen, kun aineisto oli sikin soikin. Järjestelmällinen arkistointi olisi helpottanut työskentelyä, mutta siitä välillä lipsuttiin.

Pieni ongelma muodostui parityönä kirjoitettavan lähdemateriaalin säilytyksestä. Kronologisesti etenevä historiikki jaettiin kirjoittajien kesken ajanjaksoittain ja lähdemateriaali sen mukaisesti. Käytännössä molemmilla olisi pitänyt olla kaikki lähteet koko ajan käytettävissä kirjoitustyön ajan. Välillä lähteitä puuttui, kun niitä olisi tarvinnut. Täysin sähköinen arkisto olisi ollut toimivin, mutta koko aineiston skannaamiseen olisi kulunut liikaa aikaa.

5.2 Haastattelut

Haastattelut olivat tärkeässä osassa historiikin lähdemateriaalina, sillä ravintolan vaiheista on olemassa hyvin vähän kirjoitettua aineistoa. Tavoitteena oli löytää haastateltavaksi henkilöitä, joilla olisi kokemuksia ja muistoja ravintolasta eri vuosikymmeniltä.

Koska ravintola on osa pursiseuran historiaa, haastateltaviksi haluttiin ensisijaisesti seuran entisiä ja nykyisiä jäseniä sekä yhdistyksen avaintehtävissä toimineita henkilöitä. Mahdollisia haastateltavia ryhdyttiin miettimään kesällä, kun ravintola oli avoinna ja asiakkaina käyviltä pursiseuralaisilta oli mahdollista tiedustella muistoja ravintolasta. Ravintolanhoitajana Pyysaassa työskentelevä Sara Sirkiä kartoitti vapaamuotoisesti oman työn lomassa asiakkaiden muistoja paikan historiasta. Sitä kautta hahmottui kuva siitä, kuinka paljon ihmisillä oli tietoa ravintolasta ja miltä ajanjaksolta. Ensiksi lähes jokainen totesi, ettei heillä ole mitään erityistä muistoa ravintolasta. Hetken rupattelun jälkeen moni intoutui kertomaan jonkun hauskan tarinan tai osasi vinkata oikeaa henkilöä, jolta asioita kannattaisi tiedustella. Ehdotuksia haastateltavista kysyttiin myös entiseltä ravintolanhoitajalta ja vanhoilta työntekijöiltä. Lisäksi mietittiin omia, molempien työn kautta syntyneitä kontakteja.

Keskustelujen ja ehdotusten pohjalta haastateltavaksi valikoitui kaksi seuran entistä johtokunnan jäsentä sekä pitkäaikainen taloudenhoitaja, joka tehtävänsä puolesta oli osallistunut ravintolatoimikunnan toimintaan. Lisäksi päätettiin haastatella joitakin seuran nykyisiä jäseniä ja ravintolan asiakkaita. Toimeksiantajalta saatiin seuran vapaajäsenen yhteystietolista, josta kävi ilmi myös yhdistykseen liittymisvuosi. Tämä auttoi arvioimaan, mihin ajankohtaan henkilöiden muistot saattaisivat liittyä. Erityisesti haluttiin saada tietoa ravintolan varhaisista ajoista, joten listalta poimittiin ne henkilöt, jotka olivat liittyneet seuraan ravintolan perustamisen aikoihin. Lista havainnollisti tehtävän haastavuuden, sillä kovin montaa jo 1950-luvulla pursiseurassa vaikuttanutta henkilöä siinä ei ollut.

Ravintolan työntekijän näkökulma haluttiin saada mukaan ja haastateltavaksi valikoitui luonnollisesti ravintolan pitkäaikainen ravintolanhoitaja, joka oli luotsannut ravintolaa vuodesta 1976 lähtien vuoteen 2006 saakka. Melko varhain kävi selväksi, että häntä

edeltäviä ravintolanhoitajia ei enää olisi mahdollista jäljittää. Lisäksi päätettiin haastatella kahta 1970- ja 1990-luvuilla ravintolassa työskennellyttä tarjoilijaa sekä yhtä kokkia, joka oli työskennellyt ravintolassa toistakymmentä vuotta 1990-luvulta lähtien. Yhteensä haastateltavia oli kaksitoista.

Haastateltavien kartoituksen jälkeen perehdyttiin lähdeaineistoon, jotta haastatteluista saataisiin mahdollisimman paljon irti. Samalla hahmottui mitä kultakin haastateltavalta haluttiin kysyä. Ennen haastatteluja tehtiin karkea haastattelurunko, jota käytettiin pohjana itse haastattelutilanteessa.

Haastattelumenetelmäksi valittiin avoin haastattelu, sillä se tuntui luontevimmalta tavalla lähestyä aihetta. Haastateltavilta ei olisi voinut kysyä täsmälleen samoja kysymyksiä, koska jokaisen rooli ravintolan suhteen oli aivan erilainen. Avoin haastattelu antoi mahdollisuuden keskustelunomaiseen hetkeen, jonka oletettiin tuovan enemmän uutta tietoa, kuin valmiit kysymykset. Valinta oli onnistunut, sillä haastateltavat osasivat kertoa sellaisista asioista, joita ei olisi huomattu erikseen kysyä.

Haastateltaviin otettiin yhteyttä puhelimitse ja haastattelut sovittiin heille sopivaan paikkaan. Yksi henkilö halusi haastattelun sijasta itse kirjoittaa muistonsa käytettäväksi historiikissa ja teksti saatiin häneltä sähköpostitse. Jotkut haastattelut tehtiin saman tien puhelinhaastatteluna ja puhelun aikana tehtiin muistiinpanoja. Puhelinhaastatteluja tehtiin yhteensä yhdeksän ja ne kestivät puolesta tunnista tuntiin. Kolme haastateltavaa tavattiin kasvotusten ja haastattelut äänitettiin. Yksi haastateltavista tavattiin kahteen kertaan. Tietoa oli niin paljon, että haastatteluun varattu reilu tunti ei riittänyt.

Haastattelut sujuivat melko hyvin ja niistä saatiin sellaista tietoa, mitä ei ollut mahdollista löytää kirjoitetusta materiaalista. Välillä eksyttiin aiheesta, mutta haastattelurunko auttoi palaamaan takaisin asiaan. Erityisesti vanhemmille henkilöille tuntui olevan tärkeää saada kertoa veneilyyn ja pelkästään pursiseuran toimintaan liittyvistä asioista, mutta kokonaisuuden hahmottamisen kannalta näistä sivuraiteista ei ollut haittaakaan.

Joillakin haastateltavilla oli vaikeuksia muistaa tapahtumien ajankohtaa, mutta pienillä lisäkysymyksillä saatiin tarkennettua aikaikkunaa. Toisinaan saattoi sekoittua joku tietty

tapahtuma ja siihen liittyvä henkilö, joten taustatiedoilla oli tärkeä osuus tiedon tarkentamisessa. Tässä vaiheessa todettiin, että lähdemateriaaliin perehtyminen oli ollut järkevää tehdä ennen haastatteluja. Vitsikkäitäkin erehdyksiä sattui, kun joku asia kuultiin tai ymmärrettiin väärin. Nordforsin pullat olivatkin pulloja ja koko mielikuva kerrotusta tilanteesta muuttui kertaheitolla.

Äänityslaitteena käytettiin älypuhelimien sanelinta. Siitä huolimatta perinteinen kynä ja paperi oli koko ajan käytössä ja haastattelun aikana tehtiin muistiinpanoja. Käteväksi osoittautui merkitä ylös minuutilleen haastattelun aikana ajankohta, jolloin tiettyä asiaa käsiteltiin. Näin oli jälkeempäin helppo etsiä kyseinen kohta äänityksestä, kun piti tarkistaa jokin asia. Haastattelut kestivät keskimäärin tunnin. Haastattelujen yhteydessä tiedusteltiin valokuvia ja keskustelujen aikana saatiin vielä vihjeitä henkilöistä, joilla saattaisi olla asiaan liittyvää tietoa. Yksi mahdollisesti hyvä tietolähde jäi haastattelemaan, sillä sähköpostitse tehty haastattelupyyntö olisi pitänyt lähettää hyvissä ajoin ennen kyseisen henkilön työkiireitä.

Hirsjärven ym. (2009, 206) mukaan haastattelujen suunnitteluun ja toteutukseen ja menee paljon aikaa, etenkin kokemattomalta haastattelijalta. Tämän todettiin pitävän paikkansa. Kokemuksen karttuessa haastattelut napakoituivat ja ajatus oli paremmin mukana. Vaikeinta oli pysyä asiassa, ettei ajauduttu juttelemaan epäolennaisia. Haastateltavat eivät pyrkineet kaunistelemaan asioita, mitä Hirsjärvi ym. (2009, 206) pitävät yhtenä mahdollisena ongelmana. Tähän vaikutti todennäköisesti molemminpuolinen luottamus. Suurin osa haastateltavista oli tuttuja asiakkaita Pyysaaren ravintolasta, mutta tuntemattomatkin haastateltavat suhtautuivat myönteisesti oman kerhoravintolan vaiheista kertomiseen.

Haastatteluissa tuli esiin paljon Katajalan (1990, 43) mainitsemaa perinnetietoa, eli tietoa tapahtumista, joissa kertoja itse ei ole ollut osallisena. Samat tarinat toistuivat usean haastateltavan kertomina ja osa niistä oli vahvistettavissa virallisista dokumenteista, joten tarinoita voitiin pitää luotettavina.

Haastatteluja ei litteroitu, koska sen ei katsottu olevan tarpeellista historiikin kirjoittamisen kannalta. Tärkeistä kohdista tehtiin muistiinpanot ja suorat lainaukset kirjoitettiin

ylös äänityksen tai puhelinkeskustelun pohjalta. Koska parhaat ideat tulevat usein jälkijunassa, huomattiin, että yksi hyvä muistitiedon keruumenetelmä olisi ollut kesäsesongin ollessa käynnissä kysyä asiakkailta heidän muistoistaan ja kokemuksistaan Pyysäressä 'Vaihda paras tarinasi ateriaan'-tyylillä. Tämä kortti jäi valitettavasti käyttämättä.

5.3 Valokuvat

Valokuvat olivat historiikin rakentumisen kannalta monella tapaa tärkeitä. Ensinnäkin ne avasivat ikkunan menneeseen aikaan ja auttoivat hahmottamaan ravintolan vaihteita eri vuosikymmenillä. Ne kertoivat hausalla tavalla ravintolan tarinaa ja niistä näki sisustusta ja muuta visuaalista ilmettä. Pursiseuran kilpailuista ja juhlista otetut kuvat sekä yksityishenkilöiden järjestämät tapahtumat valottivat toimintaa. Valokuvat toimivat hyvinä keskustelun herättäjinä haastatteluja tehtäessä ja haastateltavia pyydettiin tunnistamaan valokuvissa olevia henkilöitä. Valokuvia haluttiin myös käyttää historiikin kuvituksessa.

Valokuvia kysyttiin jo kesän aikana pursiseuran jäseniltä ja käytössä oli seuran oma valokuva-arkisto. Valokuvia otettiin itse ja niitä oli valmiina omissa arkistoissa. Kuvissa ei useimmiten varsinaisesti ollut kuvattu ravintolaa, vaan jotain tapahtumaa tai ihmisiä. Lähdemateriaalina monet kuvista toimivat hyvin, mutta kuvitukseen ne eivät sopineet. 1950–1960-luvuilta ei löytynyt yhtään kuvaa.

Parhaimmat kuvat saatiin entiseltä ravintolanhoitajalta, jolla oli 1970-luvulta lähtien otoksia ravintolan henkilökunnasta ja tapahtumista. Toisaalta harmillisen harvoin kuvataan arkipäiväisiä asioita, kuten ruoanlaittoa tai tarjoilutilannetta, jotka tämän työn kannalta olisivat olleet mielenkiintoista materiaalia.

Paperiset valokuvat lajiteltiin vuosikymmenittäin ja niihin merkittiin tarralapuilla omistajan tiedot kuvien palautusta varten. Osa kuvista skannattiin ja siirrettiin Dropboxissa olevaan valokuvakansioon. Digikuvat siirrettiin suoraan sähköiseen valokuvakansioon. Dioista valittiin käyttökelpoisilta vaikuttavat ja ne siirrettiin valokuvausliikkeessä digitaaliseen muotoon. Kuvat lajiteltiin aikakausittain, mutta kaikista kuvista ei ollut tarkkaa tietoa kuvausajankohdasta. Kuvia lajiteltaessa tehtiin jo valintaa parhaista otoksista,

joita mahdollisesti voitaisiin käyttää historiikin kuvituksessa. Valittuja kuvia näytettiin haastateltaville ja heitä pyydettiin nimeämään kuvissa olevia henkilöitä, mutta kaikkia ei pystytty tunnistamaan. Jokaiseen historiikissa käytettyyn valokuvaan kysyttiin julkaisulupa kuvan ottajalta.

5.4 Kirjoitusprosessi

Tietoperustaa alettiin kirjoittaa joidenkin lukujen osalta lähteidenkeruun ohessa. Itse produktin rakentamisen ja historiikin kirjoittamisen aikataulu todettiin haastavaksi. Produktin dispositio eli alustava sisällysluettelo ja tietoperustan ensimmäinen versio ilman kirjoitusprosessin avaamista ja pohdintaa valmistuivat samaan aikaan.

Lappalaisen (2002, 20–21) mukaan historiikin laatiminen etenee tiettyjen vaiheiden mukaisesti ja kirjoittaminen kulkee koko prosessin ajan mukana. Kirjoitustyön aloittaminen koettiin kuitenkin vaikeaksi siinä vaiheessa, kun lähteisiin vasta tutustuttiin ja tehtiin työn esijäsennystä. Varsinainen kirjoittaminen alkoi hieman aiottua myöhemmin, sillä tietoperustan laatiminen söi tässä tapauksessa aikaa itse produktilta. Ensimmäiset tekstihahmotelmat kirjoitettiin marraskuun lopulla, kun suurin osa haastatteluista oli tehty.

Ideointivaihetta seuraa Lappalaisen (2002, 20–21) mukaan varsinainen aineiston keräys, joka on rutiinitason työtä ja viimeisellä eli luovan työn tasolla tieto jäsennetään ja analysoidaan. Eri vaiheet eivät työn aikana erottuneet selkeästi toisistaan, vaan ne kulkivat limittäin prosessin edetessä. Työn jäsennystä tehtiin jo aineiston keräysvaiheessa ja toisaalta tietoa hankittiin kirjoitusprosessin loppuvaiheeseen saakka. Työ eli koko ajan ja muutti muotoaan matkan varrella.

Historiikista haluttiin saada helposti lähestyttävä kokonaisuus, joka houkuttelisi lukemaan. Liian virallista ja kankeaa ilmaisua pyrittiin välttämään, sillä elävä ja rikas kieli sopi hyvin paikan luonteeseen. Kieliasusta toivottiin huoliteltua, joten Kotimaisten kielten kielikeskuksen ylläpitämät nettisivut ja synonyymi- ja sivistyssanakirja olivat ahkerassa käytössä. Koska tutkimuskohteena oli helsinkiläinen pursiseura, moni haastatelta-

vista käytti voimakasta slangia kertoessaan tarinaansa. Puhuttu kieli haluttiin tuoda myös historiikkiin, sillä sen katsottiin olevan osa paikan henkeä ja elävöittävän tekstiä.

Lähdemerkinnöistä oli toimeksiantajan taholta eriäviä mielipiteitä. Osa ravintolatoimikunnan jäsenistä oli sitä mieltä, että ne olisi hyvä olla mukana historiikin leipätekstissä. Enemmistö katsoi, että ne häiritsevät tekstin lukemista ja tekevät siitä liian virallisen tuntuista, joten ne päätettiin jättää pois. Ratkaisu vaikutti oikealta, sillä lähdemerkinnät olisivat olleet ristiriidassa lopullisen tyylin kanssa. Työn luotettavuus haluttiin varmistaa ja lähdemerkinnät löytyvät tietoperustaan kirjoitetusta, ravintolan vaiheita kuvaavasta osiosta.

Produktin sisällysluettelo noudatti valittuja teemoja ja luvut nimettiin vuosikymmenten mukaan. Sisällysluettelo muokkaantui koko työn ajan, kun kirjoitusvaiheessa asiat jäsentyivät vielä tarkemmin. Monissa päälukujen alla olevissa alaotsikoissa hyödynnettiin haastatteluissa esiin tulleita sanontoja. Myös koko produktin nimi, ”Palma de Pyy - veneilevän duunarin keidas” syntyi erään haastattelun yhteydessä heitetystä ilmauksesta.

Tehtiin alustava työnjako, jonka huomattiin elävän kirjoituksen edetessä. Aluksi itsekriittikin määrä sekä tekstintuottamisen hitaus yllätti ja hämmensi, mutta tekstin lisääntyessä ja tyyliä selkeydyttyä ongelma koettiin positiiviseksi ja toisen kirjoittamia tekstejä ja rakenteita ryhdyttiin muokkaamaan rohkeammin. Pahimmat toistot ja kuluneet lauseet karsiutuivat pois. Tekstiä luki myös kirjoittajien lähipiiri, joilta saatiin hyviä korjaus ehdotuksia.

Kirjoittamisen etenemisen kannalta tärkeimmäksi työkaluksi muodostui Dropbox, jonne puolivalmiita tekstejä ladattiin aiheittain luotuihin kansioihin. Myös ylimittaiset puhe- linpalaverit olivat viikko-ohjelmassa. Aikataulujen yhteensopivuudesta muodostui odotetusti ongelmia, mutta työsuunnitelmasta pyrittiin pitämään kiinni järjestämällä purkupalavereita ja yhteisiä kirjoitus- ja mietintätuokioita kasvokkain aina mahdollisuuksien mukaan.

Kahden kirjoittajan työssä Dropbox oli korvaamaton työkalu. Kansioden päivittäminen oli periaatteessa helppoa, mutta käytännössä ne eivät koko ajan olleet ajan tasalla.

Dropbox oli tarkoitettu ainoastaan materiaalin säilytykseen, joten tekstejä muokatessa viimeisin versio tuotiin omalle työpöydälle kirjoituksen ajaksi, minkä jälkeen se siirrettiin takaisin Dropboxiin. Aikaisemmista kokemuksista oltiin opittu, että tekstin samanaikainen muokkaaminen Dropboxissa johtaa helposti ohjelman takkuamiseen, jolloin tiedostot kopioituvat. Silloin on vaarana, että kirjoittajat jatkavat eri tiedostojen muokkaamista, eikä ajantasaista versiota enää ole. Ennakointi auttoi ja ongelma vältettiin.

Ensimmäiset tekstiversiot tallennettiin yksittäisinä tiedostoina. Puolivälissä kirjoitustyötä siihen asti kirjoitetut tekstit koottiin yhteen kronologisesti. Tämä auttoi kokonaisuuden hahmottamisessa ja samalla huomattiin epäloogisuuksia tekstin sisällä. Todettiin myös, että printattua versiota on jostain syystä helpompi lukea ja tekstin kömpelyydet tulevat paremmin esiin.

Viimeisiä tekstejä kirjoitettiin helmikuussa, hieman ennen opinnäytetyön luovutusta. Kirjoittaminen oli aloitettu Lappalaisen (2002, 161) suosituksen mukaisesti siitä luvusta, joka tuntui syntyvän helpoiten. Tässä tapauksessa aloitettiin 1950-luvun ja 1970-luvun tapahtumista. Viimeiseksi pantattiin vaikeinta osiota, joka molemmille kirjoittajille oli 2000-luku. Ajanjakso oli vielä niin lähellä, että sen hahmottaminen oli hankalaa myös haastateltaville. Katajalan (1990, 109) mukaan tämä on yleinen ongelma, sillä tapahtumiin ei ole vielä tarvittavaa perspektiiviä, jotta voitaisiin erottaa olennainen epäolennaisesta.

Lopullinen nide kasattiin siinä vaiheessa, kun kaikki tekstit oli valmiina. Kuvia ja niiden paikkaa oli mietitty jo kirjoitusvaiheessa, joten sijoittelu oli helppoa. Niteen ulkoasuun ei kiinnitetty liikaa huomiota, sillä kokonaisuutta muokataan vielä yhdessä tiedotustoitumikunnan kanssa ennen painatusta. Alun perin fontiksi oli valittu Lucida Sans Typewriter, sillä haettiin vanhahtavaa tunnelmaa. Lopulta päädyttiin käyttämään Lucida Sans-fonttia, joka on toimeksiantajan omissa julkaisuissa suosima kirjasintyyppi.

Ensimmäisessä luvussa päätettiin kartoittaa Pyysaaren toimintaa ennen anniskelulupien saantia, olihan 'Majalla' historiaa veneilijöiden muonituspaikkana ja kerhoravintolana ennen varsinaisen liiketoiminnan alkua. Vuosikymmenlukujen alkaessa 1950-luvusta ja olympialaisista, keskeiseksi kysymykseksi nousi ajan henki. Minkälainen oli yleinen il-

mapiiri sodanjälkeisessä Suomessa? Minkälaisia odotuksia oli jälleenrakentamisen aikana? Sukupuoliroolit, kodin asema, kaksinaismoralismi? Mitä harrastettiin ja mitä syötiin ja juotiin? Keskusteluissa talkoohenki nousi avainasemaan suomalaisena ilmiönä, joka tuntui korostuvan Pyysaaressa, jossa naistoimikunta oli iso aikaansaava voima. Tämä siirtyi luontevasti paperille historiikin vuosikymmeninen tapahtumia kartoittavassa aloitusluvussa.

Seuraavissa luvuissa haettiin niin ikään yleistä ajankuvaa ja sen vaikutusta ravintolakulttuuriin ja Pyysaareen. Koska ravintolan takana oli aatteellinen yhdistys ja haastatteluissa nousi esiin voimakkaasti poliittinen aspekti, päätettiin 60-luvun teemaksi valita aatteellisuus. Luku nimettiin ironisesti avaruusajaksi maailman tapahtumien mukaan; kun muualla ihannoitiin modernismia ja menttiin kuuhun, niin Pyysaaressa puhuttiin politiikkaa ja syötiin nakkeja. Välillä purjehdittiinkin. Avaruusaikaa edusti lähinnä taloon hankittu jukeboxi, joka on keskeinen osa koko ravintolan historiaa ja nykyisyyttä.

Useilta haastateltavilta kysyttiin, mitä musiikkia he muistelivat eniten kuulleen jukeboxista soitetun. Näistä koottiin hitit, jotka liitettiin vuosikymmenten yhteyteen. Samoin etsittiin vuosi- ja vieraskirjoista hauskoja tai ajankohtaisia tarinoita tai lausahduksia, joita voitaisiin mahdollisesti käyttää.

Monet haastateltavat totesivat 1960–70-luvun vaihteen olleen verrattain railakka, joten seuraava vuosikymmen nimettiin erinäisten tapahtumien johdosta 'Ryhtiliikkeeksi'. 1970-luvulta saatiin paras otanta materiaalia haastattelujen ja kuvien osalta. 70-luvulla toteutettiin mittava remontti, jonka vaiheet koettiin tärkeinä kertoa. Avattiin myös juoma- ja ruokatuotteen korrelaatiota.

Maailman taloustilanne oli avainasemassa mietittäessä 1980- ja 1990-lukujen teemaa ja aihepiiriä. Mietittiin, miten 80-luvun materiauskovaisuus ja varallisuuden nousu näkyi pursiseurassa ja ravintolakäyttäytymisessä. Haastatteluista kävi ilmi, että rahankäyttö näkyi lähinnä laiturissa olevien veneiden koon suurenemisena sekä rakennusmateriaalin muutoksena puusta lasikuituun. Muualla ravintoloissa oli käytössä samppanjavispilät, Pyysaaressa oli jonkun muistelon mukaan kyllä olemassa kuohuviinilasit, mutta ei aina-

kaan arkikatteessa. Kansankuppilamainen tunnelma säilyi läpi suuruudenhullun vuosikymmenen.

Vuosituhanen viimeinen vuosikymmen vei ovilta portsarikunnan ja toi keskioluen hanaan. Mietojen alkoholituotteiden myynti kasvoi. Vaikka laiturissa veneet pienenivät, haastateltujen mukaan 90-luvun alun lama ei juuri vaikuttanut olennaisesti ravintolan toimintaan. Kansa söi ja joi edelleen 'oman rahan' paikoissa niin kuin ennenkin. 1990-luvulla alkoi näyttelytoiminta, joka on jatkunut nykypäivään asti. Joka kesä pidettävistä eri taiteilijoiden näyttelyistä saatiin kuvamateriaalia historiikkiin.

2000-luvulla elpynyt ravintolaruokailutrendi vaikutti Pyysaareen siten, että ruokatuote meni ensimmäistä kertaa juomatuotteen edelle. Tämä tuotiin esille myynninjakaumaa pohdittaessa. Muita merkittäviä uudistuksia olivat tupakkalaki ja terassin siirtyminen itsepalveluun. Keittiö uusittiin toimivammaksi palvelemaan isompaa asiakasvolyymia. Omaa yhtenäistä näkökulmaa saatiin voimakkaammin esiin kummankin kirjoittajan työskenneltyä ravintolassa yhtä aikaa. Luvun nimeksi tuli 'Retrobuumi' – Koskaan et muuttua saa' koska haluttiin tuoda esiin tiettyä vastakkainasettelua; vaikka asiakaskunnassa tapahtui selkeä nuorennusleikkaus, vetonaulana oleva tunnelma pysyi edelleen samanlaisena, jollainen se oli ollut vuosikymmenet. Pyysaari oli taas vahingossa muodikas.

6 Pohdinta

Työn tavoitteena oli laatia kattava ja helposti lähestyttävä kooste Ravintola Pyysaaren historiasta. Samalla oli tarkoitus perehtyä yleisesti suomalaiseen ravintolaelämään ja sen vaiheisiin. Toiminnallinen opinnäytetyö antoi mahdollisuuden syventää projektinhallintataitoja ja tutustua laadullisen tutkimuksen menetelmiin.

Koko projektille oli laadittu tarkka suunnitelma, jota pyrittiin noudattamaan prosessin aikana. Työn valmistumiselle oli asetettu melko tiukka aikataulu, mutta pieniin osiin jaettu suunnitelma antoi liikkumavaraa kokonaisaikataulun sisällä. Parityönä laadittu historiikki aiheutti luonnollisesti oman haasteensa aikatauluihin. Asia ratkaistiin selkeällä työnjaolla ja aikataulussa pysyttiin. Toimeksiantajan puolelta ei asetettu ehtoja työn valmistumisajankohdalle.

Opinnäytetyön yhteydessä valmistunut historiikki on täysin kirjoittajien laatima, mutta se tullaan myöhemmin muokkaamaan julkaistavaan muotoon yhdessä toimeksiantajan kanssa. Alun perin oli tarkoituksena tehdä työ julkaistavaksi asti omin voimin. Kirjoittajilla ei kuitenkaan ole aikaisempaa kokemusta kirjan taitosta, joten pursiseuran puolelta tarjottiin apua julkaistavan niteen kokoamiseen. Myös tekstin kieliasu tarkistetaan ja kooste editoidaan ennen julkaisua.

Valmistunut historiikki on tarina ravintolan vaiheista ennen anniskelulupien saamista tähän hetkeen saakka. Se ei tyyliltään ole ihan perinteinen, mutta toisaalta historiikille ei tekstilajina ole asetettu tarkkaa määritelmää (Katajala 1990,18–19). Tyyliä oleellisempaa on työn luotettavuus. Koosteessa on tarkasteltu ravintolaa ensisijaisesti pursiseuralaisten tukikohtana ja kerhoravintolana. Työntekijän näkökulma on myös vahvasti esillä. Väitekehyksenä toimii kunkin ajan anniskelulainsäädäntö ja sen vaikutus toimintaan.

Kooste on helppolukuinen ja kattaa ajallisesti koko ravintolan historian. Tarina etenee pääosin kronologisesti, muutamaa teemaa lukuun ottamatta. Yksi niistä on Pyysaari lapsen silmin nähtynä eri vuosikymmeninä. Kooste sisältää runsaasti kuvia, jotka elävöittävät tekstiä. Mukana on hauskoja juttuja ja vitsikkäitä sattumuksia vuosien varrelta.

Lappalaisen (2002, 135) mukaan on tärkeää saada lukija eläytymään tietyn ajan oloihin ja tunnelmaan. Ravintolaa tarkastellaan osittain yleisellä tasolla ja toisinaan asioita kuvataan hyvin yksityiskohtaisesti. Näin on rakennettu elävää ajankuvaa. Lopputulos on ennemminkin ehjä tarina, kuin luettelomainen selvitys eri vuosina tapahtuneista asioista.

Lähdemateriaalia kerättiin painettujen lähteiden lisäksi haastatteluilla. Haastateltavien valinta tehtiin harkiten. Tietoa haluttiin eri aikakausilta ja eri näkökulmista. Kerätyn aineiston rajallisuus määritteli osittain historiikin tyyliä. Kun tarkkaa tietoa ei ollut saatavilla kaikista vuosista, piti keskittyä isompiin linjoihin. Tämä ei kuitenkaan nakerra työn uskottavuutta.

Kaikki historiikissa esiintyvät tarinat, tapahtumat ja anekdootit perustuvat kerättyyn lähdemateriaaliin. Selvitystyössä on harjoitettu lähdekritiikkiä, jonka Lappalainen (2002, 114–117) jakaa ulkoiseen ja sisäiseen lähdekritiikkiin. Dokumenttien aitous on pyritty varmistamaan ja haastatteluissa esiin tulleita tarinoita on vertailtu niistä saatuihin tietoihin. Näin on voitu vahvistaa tarinoiden paikkansapitävyys. Koko opinnäytetyöprosessi on kuvattu mahdollisimman yksityiskohtaisesti ja tarkasti. Siten työtä voidaan pitää luotettavana.

Koostetta hyödynnetään keväällä 2014 julkaistavassa niteessä. Vaikka rajaus tehtiin koskemaan vain ravintolaa, tuli selvitystyössä väistämättä esiin paljon pursiseuraa koskevia asioita. Kaikkea kerättyä lähdemateriaalia ei ole käytetty koosteessa ja sitä on mahdollista hyödyntää myöhemmin esimerkiksi pursiseuran historian kartoituksessa. Seuraava seurahistoriikki on tarkoitus valmistua keväällä 2015 ja ravintolan historiikin kirjoittajia on pyydetty mukaan selvitys- ja kirjoitustyöhön. Hankittua kokemusta on mahdollista soveltaa uudessa tutkimuksessa.

Historiikin laatiminen juuri nyt oli tärkeää, sillä muistitiedon kerääminen osoittautui oleelliseksi tavaksi kartoittaa ravintolan historiaa. Osittain oltiin jo hetki liian myöhässä, sillä tarkkaa ajankuvaa ravintolan alkuvaiheista ei saatu kerättyä. Aihe oli toisellakin tavalla ajankohtainen. Tähän asti 'pienenä salaisuutena' säilyneen paikan tulevaisuus näyttää ristiriitaiselta. Toimintaympäristössä tulevana vuosina tapahtuvien mullistusten vai-

kutusta on vaikea arvioida, mutta joka tapauksessa muutoksia on tiedossa. 13 000 asukkaan uuden kaupunginosan rakentaminen kivenheiton päähän ravintolasta ja suora liikenneyhteys Helsingin keskustaan saattavat rikkoa paikan idyllin, jos asiakaskunta jatkossa koostuu suurimmaksi osaksi ohikulkijoista. Toisena vaihtoehtona on asiakasvirtojen tasainen kasvu, jolloin paikan persoonallisuus todennäköisesti säilyy. On myös mahdollista, että liiketoiminta supistuu tarjonnan lisääntyessä alueella. Paikan tämän hetkisestä suosioista päätellen tämä on kuitenkin epätodennäköistä.

Nyt tehty historiikki kattaa ajallisesti koko ravintolan historian tähän päivään asti. Jatkotutkimusaiheena olisi mielenkiintoista kartoittaa ravintolan vaiheet muutaman vuoden kuluttua uudelleen ja tutkia toimintaympäristössä tapahtuneiden muutosten vaikutusta ravintolan kehitykseen. Tarkasteluajanjakso voitaisiin rajata alkamaan 2000-luvusta alkaen, jolloin on jo riittävästi etäisyyttä lähihistorian tapahtumiin ja on mahdollista hahmottaa olennaiset asiat. Tutkimusongelmana voisi olla pystyykö ravintola säilyttämään kodikkaan ja mutkattoman linjansa, vai rikkooko kasvanut asiakasvolyymi paikan luonteen?

Historiikin laatimisen aikana korostui arkistoinnin merkitys tiedon keräämisessä ja tallentamisessa. Pursiseururan dokumenteista osa on jo siirretty Urheilumuseoon, jossa kuka tahansa voi niihin tutustua. Tieto on hyvin arkistoitu ja helposti löydettävissä. Arkistointihanke toteutettiin vuonna 2009, minkä jälkeen seururan dokumentteja on säilytetty Pyysaassa. Tila on jo osoittautunut haavoittuvaiseksi, joten yhteistyötä Urheilumuseon kanssa olisi hyvä jatkaa. Näin varmistettaisiin arkiston ajantasaisuus ja säilyvyys.

Myös ravintolan oma arkisto on Pyysaassa. Uutena kehittämishankkeena ehdotetaan ravintolan historiaan liittyvien dokumenttien arkistoinnista Hotelli- ja ravintolamuseoon Helsinkiin. Tällä hetkellä museon arkistossa on ainoastaan kaksi ravintolan ruokalistaa 1970-luvulta.

Jatkotutkimuksia ajatellen dokumentoinnin ja arkistoinnin merkitystä ei voi liikaa korostaa. Moni tällä hetkellä arkinen asia näyttäytyy muutaman vuoden kuluttua eri valossa ja voi olla arvokasta aineistoa historian tutkijalle. Juuri arkipäiväisten asioiden kautta menneisyyttä tutkivalle hahmottuu elävää ajankuvaa. Ravintolan esitteitä, lehtijuttuja,

tapahtumia ja valokuvia olisi syytä ryhtyä dokumentoimaan ja arkistomaan jo nyt, jotta tulevien tutkimusten teko olisi helpompaa.

Koko opinnäytetyöprosessiin kului aikaa noin vuosi. Matka ideasta valmiiksi koosteeksi oli ajallisesti lyhyt, mutta henkisesti pitkä. Kokonaisuudessaan hanke vietiin läpi mallikkaasti ja lopputulosta voidaan pitää onnistuneena. Työn toimeksiantaja on historiikkiin tyytyväinen. Asetetut tavoitteet saavutettiin; sekä opinnäytetyön tietoperusta että historiikki valmistuivat suunnitelman mukaisesti ajallaan. Valmis kooste voidaan luovuttaa toimeksiantajalle sellaisenaan ja se on helposti muokattavissa painettavaksi niteeksi. Toimitustyötä keventää jo tehdyt rajaukset ja valinnat sekä kerätty kuvamateriaali. Käytännössä tehtäväksi jää koosteen editointi ja taitto, mikä oli jo etukäteen sovittu toimeksiantajan kanssa.

Prosessina opinnäytetyön ja historiikin laatiminen on ollut vaativa, mutta onnistumisiaakin on koettu. Selvitystyön ja tiedon keräämisen yhteydessä ymmärrys omaa alaa kohtaan on kasvanut. Opinnäytetyön kirjoittaminen on harjaannuttanut projektinhallintaa yleisesti ja antanut mahdollisuuden uuden oppimiseen. Laadullisen tutkimusmenetelmän hyödyntäminen historiikin laatimisessa on opettanut haastattelujen suunnittelemista ja toteuttamista sekä niiden analysointia.

Opinnäytetyön tietoperustan laatiminen sujui osittain rutiinilla, sillä opiskelujen aikana oli laadittu paljon raportteja. Työhön paneuduttiin kuitenkin huolellisesti ja siksi siihen kului paljon aikaa. Etukäteen ei oltu huomioitu kirjoitustyön paljoutta ja tekstilajien erilaisuutta tietoperustan ja historiikin välillä. Kun itse produkti oli myös kirjoittamista, tekstin tuottamiseen väsyi nopeasti. Saman päivän aikana oli mahdotonta kirjoittaa sekä tietoperustaa että historiikkia, sillä hyppäys tyylilajista toiseen oli liian suuri. Myös omat resurssit olivat rajalliset. Tästä syystä historiikin kirjoittamisen aloittaminen viivästyi suunnittelusta aikataulusta.

Työn toiminnallinen osuus oli suurimmaksi osaksi kirjoittamista, mikä sitoi pitkäksi aikaa näyttöpäätteen eteen. Jos itse produkti olisi ollut jotakin muuta kuin tekstin tuottamista, ajatukset olisivat raportin laatimisen ohella suuntautuneet toiseen asiaan ja mie-

li olisi virkistynyt. Jälkikäteen katsottuna projektiin olisi ollut hyvä varata hieman enemmän aikaa.

Kirjoitusprosessin vaativuus yllätti molemmat kirjoittajat. Luotto omiin kykyihin oli prosessin alussa vahva. Työn edetessä tuli epävarmuuden hetkiä, jolloin kirjoittaminen oli hidasta ja oma teksti tuntui kömpelöltä. Kynnys näyttää omia tekstejä edes kirjoitusparille oli todella korkea. Kuitenkin vertaistuki ja -palaute olivat ehdottomasti parityönä tehtävän opinnäytetyön suurin vahvuus.

Kirjoittaminen ei ole pelkästään tekstin tuottamista paperille. Siihen liittyy paljon ajatus-työtä, asioiden analysointia ja yhdistämistä, mikä vaatii aikaa. Alitajunnan on annettava tehdä rauhassa työtään. Tämän oivaltaminen rauhoitti mieltä, vaikka deadline lähestyi-kin kovaa vauhtia. Oli myös hyväksyttävä omien taitojen rajallisuus.

Kirjoittaminen sujui koko ajan paremmin, mitä enemmän tekstiä syntyi. Viestintätaitojen merkitys on tämän hetken työelämässä ja etenkin esimiestyössä tärkeää. Kirjoitusprosessi vahvisti omaa kirjallista viestintää ja muistutti harjoittelun tärkeydestä. Kirjoitustaitoa on jatkuvasti pidettävä yllä.

Viestintätaitojen lisäksi työelämässä ja esimiestyössä vaaditaan ryhmätyötaitoja. Parityönä tehtävä opinnäytetyö vahvisti ja testasi kykyä ryhmätyöhön. Prosessin aikana opittiin antamaan ja saamaan palautetta. Palautetta saatiin myös opinnäytetyöohjaajilta ja toimeksiantajalta ja sitä osattiin hyödyntää. Valinnat ja ratkaisut tehtiin kuitenkin itsenäisesti. Molempien pitkä työelämäkokemus ja esimiestausta näkyi vastuunkannossa koko työstä ja luottamuksessa toisen panokseen, joten epäilyksiä projektin läpiviemisestä ei matkan varrella syntynyt.

Kurkistus yhden pienen ravintolan vaiheisiin on ollut nostalginen retki ravintolan arkeen eri vuosikymmeninä. Oman ammattisivistyksen kehittämisen lisäksi historiikin laatiminen on hyödyttänyt toimeksiantajaa ja siitä uskotaan olevan iloa niin pursiseuralaisille kuin ravintolan muillekin sidosryhmille.

Lähteet

Anniskelusopimus. Anniskelusopimusmalli. Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto. Helsinki.

Anniskelusopimus, 1970. Anniskelusopimus 16.1.1970. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Helsinki.

Anniskelusopimus, 1979. Anniskelusopimus Helsingin Poliisilaitos. Päätos. 27.7.1979. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Helsinki.

Björkman, J. 23.10.2013. Tutkija. Helsingin kaupunginmuseo. Sähköpostiviesti.

Emäsalon lenkki, 2013. Emäsalon lenkki 25.–26.5.2013. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Luettavissa: <http://https.fi/a/kilpailut/tuloksia/598-emasalon-lenkki-25-26-5-2013>. Luettu: 2.1.2014.

Forsten, L. 1955. Miksi perustettiin Työväen Pursiseura? Teoksessa Työväen Pursiseura 30-vuotisjulkaisu 1925–1955. Helsingin Työväen Pursiseura ry. 1955, s.11–14. Helsinki.

Glans, P. 1955. Työväen Pursiseuran vaiheita. Teoksessa Työväen Pursiseura 30-vuotisjulkaisu 1925–1955. Helsingin Työväen Pursiseura ry. 1955, s. 18–27. Helsinki.

Glans, P. 1975. Työväen Pursiseuran vaiheita 1925–1975. Teoksessa Helsingin Työväen Pursiseura 1975. Helsingin Työväen Pursiseura ry. 1975, s. 29–58. Helsinki.

Glans, R. 1955. Me naiset ja Työväen pursiseura. Teoksessa Helsingin Työväen Pursiseura 30-vuotisjulkaisu 1925–1955. Helsingin Työväen Pursiseura ry. 1955, s.8–10. Helsinki.

Helin, J. 2009. Emäsalon lenkki 60 vuotta. Teoksessa Emäsalon lenkki 60 vuotta. Kevin, S., Laakso, H., Lindqvist, V., Mäkeläinen, J. (toim.) Helsingin Työväen Pursiseura ry. 2009, s.5. Rakennuspaino Oy. Helsinki.

Helsingin kaupungin talous- ja suunnittelukeskus. Uutta Helsinkiä/Kruunuvuorenranta. Luettavissa:

<http://www.uuttahelsinki.fi/kruunuvuorenranta>. Luettu: 16.11.2013.

Helsinginseutu. 2011. Kartta. Luettavissa: <http://kartta.helsinginseutu.fi/>. Luettu: 12.1.2014.

Helsingin Työväen Pursiseura. 2014a. Seura. Luettavissa: <http://https.fi/a/seura>. Luettu: 28.02.2014

Helsingin Työväen Pursiseura. 2014b. Seuran hallinto. Luettavissa: <http://https.fi/a/seura/tervetuloa/645-hallinto>. Luettu: 28.02.2014

Helsingin Työväen Pursiseura 2012. Veneilijän muistio 2012. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Helsinki.

Helsingin Työväen Pursiseura 2013. Veneilijän muistio 2013. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Helsinki.

Helsingin Työväen Pursiseura ry 1953–1974. Tilikirjat 1953–1974. Julkaisematon kirjanpitomateriaali.

Helsingin Työväen Pursiseura ry 1962–1967. Tilikirjat 1962–1967. Julkaisematon kirjanpitomateriaali.

Helsingin Työväen Pursiseura ry 1973. Tilikirja 1973. Julkaisematon kirjanpitomateriaali.

Helsingin Työväen Pursiseura ry 1977–2013. Kassapäiväkirjat 1977–2013. Julkaisematon kirjanpitomateriaali.

Helsingin Työväen Pursiseura ry:n johtokunnan kokouspöytäkirja 23.1.1963.

Helsingin Työväen Pursiseura ry:n johtokunnan kokouspöytäkirja 4.4.1974

Helsingin Työväen Pursiseura ry:n johtokunnan kokouspöytäkirja 13.3.1989.

Helsingin Työväen Pursiseura ry:n säännöt. 3§ Tarkoitus ja toiminta. Luettavissa: <http://https.fi/a/seura/saannot-ja-maksut/363-sn16><http://https.fi/a/seura/saannot-ja-maksut/363-sn16>. Luettu: 14.10. 2013.

Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Tammi. Helsinki.

Ihalainen, J. 19.11.2013. Taloudenhoitaja. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Haastattelu. Helsinki.

Kansan Sivistystyön Liitto, 2013. Yhdessä yhdistyksessä. Luettavissa: <http://www.ksl.fi/1-yhdesshdistyksesshdistystoiminnan-avaimet-310.html>. Luettu: 15.11.2013.

Kanerva, K. 9.12.2013. Johtokunnan jäsen. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Haastattelu. Helsinki.

Katajala, K. 1990. Historiikinkirjoittajan opas. Suomen Historiallinen seura. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Kokkila, M. 27.11.2013. Pursiseuran vapaaajasen. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Haastattelu. Helsinki.

Korkein hallinto-oikeus, 1988. Korkeimman hallinto-oikeuden päätös yleishyödyllisten yhteisöjen veronhuojennusta koskevassa valitusasiassa. 15.01.1988. Päätös. Helsinki.

Lappalainen, J. T. 2002. Haluatko historiankirjoittajaksi? Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. Helsinki.

Latvus, J. 1996. Ehdonalaisen elinkeinon viisi vuosikymmentä. Hotelli- ja ravintolaneuvosto ry 1946–1996. Art-Print Oy. Helsinki.

Liikuntavirasto. Pitkäaikainen vuokrasopimus Helsingin Työväen Pursiseura ry:n kanssa Pyysaaren venesatama-alueesta. Luettavissa:
www.hel.fi/static/public/hela/Liikuntalautakunta/Suomi/Esitys/2011/Liv_2011-04-19_LILK_04_El/E86659B1-EB48-4E44-A713-AB7E7135F8CE/Pitkaaikainen_vuokrasopimus_Helsingin_Tyovaen_Purs.html. Luet-
tu: 15.11.2013.

Manninen, P. 12.11.2013. Ravintolanhoitaja. Ravintola Pyysaari. Haastattelu. Helsinki.

Manninen, P. 18.11.2013. Ravintolanhoitaja. Ravintola Pyysaari. Haastattelu. Helsinki.

Mara ry. Ruokamyynä anniskeluravintoloissa 2012. Luettavissa:
<http://www.mara.fi/ruokamyynä/>. Luet-
tu: 22.12.2013.

Menukortit. Hotelli- ja ravintolamuseo. Helsinki.

Mäkeläinen, I. 2005. Ennenvanhaan. Teoksessa HTTPS 80 vuotta. Helsingin Työväen Pursiseura. Isaksson, R., Mäkeläinen, J., Laakso, H. (toim.) Helsingin Työväen Pursiseura, s. 10–11. Saastamoinen Ky. Helsinki.

Nyman, O. 1965. Teoksessa Helsingin Työväen Pursiseura 1965. Helsingin Työväen Pursiseura ry 1965, s. 13. Helsinki.

Patentti- ja rekisterihallitus. Yhdistysrekisteri. Luettavissa:
<http://www.prh.fi/fi/yhdistysrekisteri.html>. Luet-
tu: 15.11.2013.

Pohjola, I. 2000. Majan vaiheista. Teoksessa Helsingin Työväen Pursiseura 75 vuotta. Allt, A., Helin, J., Pohjola, I., Vanhanen, J. (toim.) Helsingin Työväen Pursiseura 1925-2000, s. 9–10. Saastamoinen Ky. Helsinki.

Pohjola, I. Uudet tuulet. Teoksessa Helsingin Työväen Pursiseura Veneilijän Muistio 1986. Pohjola, I., Purasjoki, M., Pärssinen, P., Martimo, O. (toim.). Helsingin Työväen Pursiseura ry. Helsinki.

Ravintola Pyysaari. 2010. Tasavallan presidentti Pyysaarella. Luettavissa: <http://https.fi/a/ravintola-pyysaari/306-tasavallan-presidentti-pyysaarella>. Luettu: 18.12.2013.

Ravintolatoimikunta, 1994. Helsingin Työväen Pursiseura ry:n ravintolatoimikunnan kokousmuistio 20.6.1994. Ravintolan liikevaihto, välittömät palkat ja tuotto seuralle 1990–1994. Muistio. Helsinki.

Ravintolatoimikunta, 2012. Helsingin Työväen Pursiseuran ravintolatoimikunnan kokousmuistio 10.12.2012. Ravintolan ohjesääntö. Muistio. Helsinki.

Sartti, S. 1992. Siltaa pitkin merelle. Helsingin Sanomat. Kuukausiliite, 16, s. 52.

Sillanpää, M. 1991. Ravintolan uusi aika. Martinpaino. Helsinki.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Bibliotheca Historica 72. SKS. Helsinki.

Simpura, J. 1982. Vapaan viinan aika. Kirjayhtymä. Helsinki.

Tampereen Yliopisto. 2012. Lähdekritiikki. Luettavissa: <http://www.uta.fi/kirjasto/oppaat/tiedonhankinnanperusteet/sis/arviointi/lahdekritiikki/index.html>. Luettu: 15.11.2013.

Tilastokeskus. Aatteellinen yhdistys. Luettavissa:

http://www.stat.fi/meta/kas/aatteellinen_yh.html. Luettu: 2.11.2013.

Toimintakertomus 1952. Työväen Pursiseuran toimintakertomus vuodelta 1952. Teoksessa Työväen Pursiseura Vuosikirja 1952–1953. Työväen Pursiseura ry., s. 6. Helsinki.

Toimintakertomus 1969. Työväen Pursiseuran toimintakertomus vuodelta 1969. Teoksessa Helsingin Työväen Pursiseura 1970. Helsingin Työväen Pursiseura ry., s. 9. Pyy-saari.

Työsopimus 1952. Ravintolanhoitajan työsopimus kaudelle 1952. Työväen Pursiseura. Urheilumuseon arkisto. Helsinki.

Työsuojelehallinto. 2013. Ravintolatupakointi. Luettavissa:

<http://www.tyosuoja.fi/fi/ravintolatupakointi>. Luettu: 22.12.2012.

Työväen Pursiseura 1952. Kassapäiväkirja 1.5.1952–26.7.1952. Julkaisematon kirjanpittomateriaali.

Valtonen, R. 4.11.2013. Pursiseuran jäsen. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Haastattelu. Helsinki.

Valtiovarainministeriö, 1981. Yhteiskunnallisesti merkittävää toimintaa harjoittavalle Yleishyödylliselle yhteisölle myönnettävä veronhuojennus. 12.08.1981. Päätös. Helsinki.

Valtiovarainministeriö, 1987. Valtiovarainministeriön päätös hakemukseen, jossa Helsingistä oleva Helsingin Työväen Pursiseura ry on pyytänyt yhteiskunnallisesti merkittävää toimintaa harjoittavien yleishyödyllisten yhteisöjen veronhuojennuksista annetun lain mukaista veronhuojennusta vuodelta 1986. 11.08.1987. Päätös. Helsinki.

Vilkka, H., Airaksinen T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.

Villikka, M. 8.2.2014. Puheenjohtaja. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Sähköpostiviesti. Helsinki.

Vuorensyrjä, E. 9.11.2013. Johtokunnan jäsen. Helsingin Työväen Pursiseura ry. Haastattelu. Helsinki.

Wahlroos, L. 2000. Opas historiakirjan tekijälle. Saarijärven Offset Oy. Saarijärvi.

Liitteet

Liite 1. Ravintola Pyysaaren ravintolanhoitajat vuosina 1952–2013

1952 Esko U. Waarna
1953 Olga Nikander
1954 Olga Nikander
1955 Olga Nikander
1956 Olga Nikander
1957 Olga Nikander
1958 Kerttu Valtonen
1959 Kerttu Valtonen*
1960 Kerttu Valtonen
1961 Olga Unkari (s. Nikander)
1962 Olga Unkari
1963 Olga Unkari
1964 Aune Koskinen
1965 Aune Koskinen
1966 Aune Toivonen
1967 Sylvi Salo
1968 Sylvi Salo*
1969 Sylvi Salo, Helvi Toikka
1970 Sylvi Salo
1971 Sylvi Salo
1972 Sylvi Salo
1973 Sylvi Salo
1974 Lulu Einonen
1975 Lulu Einonen
1976–2005 Pekka Manninen
2006–Sara Sirkiä
* Vahvistamaton tieto